

Unsere Tageskarte

bis 17.30 Uhr

salate

Vitamine in knackigster Form zubereitet

Bunt gemischter Salat

mit zarten Hühnerfiletstreifen und
Frenchdressing C, L, M, O, E, H

€ 13,90

„Strandperle´s Wintersalat“ 🍷

Tigergarnele - bunte Salate -
Frenchdressing C, L, M, O, E, H, B

€ 16,90

Lady Steak (150g) 🍷

Rinderfilet mit knackigen Salaten
A, C, G, L, O, E, H

€ 20,90

Frischer Gartensalat A, C, G, L, M, O,

€ 6,90

suppen

gelten schon seit jeher als ideales Nahrungsmittel, um
Körper, Geist und Seele zu bemuttern

Topinambursüppchen 🍷

Trüffelnockerl A, L, O

€ 7,90

Curryschaumsüppchen 🍷

Garnelenpraline G, L, B, O

€ 7,20

Fischsuppe á la Strandperle 🍷

Aioli - ger. Weißbrot A, C, B, D, L, O

€ 14,90

Kräftige Rindssuppe

mit Frittaten A, G, L, C, O

€ 4,90

vorspeisen

hier werden die Geschmackssinne geöffnet und
Gusto auf die Hauptspeise geweckt

Lachs-Zandercarpaccio

Limettenvinaigrette - Pflücksalate C, L, M, O € 15,90

Crostini Tris

Tomate - Thunfisch - Feta A, D, G, H, E € 8,90

Hausgemachte Entenpastete

Sc. Cumberland - Apfelsellerie -

Walnussalat G, M, O, H € 15,90

Beef Tartar vom irischen Hochlandrind 🍷

Wachtelei- Trüffel- Pflücksalat (120g) € 17,90

C, M, L, D, O (180g) € 22,90

Ziegenkäse im Brickteig 🍷

Feldsalat - Honignüsse - alter Balsamico -

Granatapfel A, G, L, M, O, H € 14,90

Unsere Tageskarte

bis 17.30 Uhr

hauptspeisen

Genuss auf herzhaft und raffinierte Art –
jedes Gericht ein Erlebnis für sich

Duett vom Kalb 🍷

Trüffeljus - Petersilwurzelcreme -
Wintergemüse - A, C, G, L, O € 29,90

Filetsteak vom irischen Hochlandrind 🍷

Portwein- Kartoffelkräpfen - Marktgemüse

A, C, G, L, O

- „Regular cut“ (200g) € 32,90

- „Men´s cut“ (300g) € 37,90

- „Surf & Turf“ - der Gourmet-Klassiker
(200g Filet mit 2 Riesengarnelen) € 35,90

Wiener Schnitzel A, C, O

Schweinsschnitzel mit Pommes frites € 15,90

oder klassisch vom Kalb-
serviert mit Petersilienkartoffel € 21,90

Steaktoast

Rinderfilet & Hühnerbrust mit
knackigem Salatbukett A, L € 18,90

Spaghetti bolognese

der Klassiker aus Italien A, C, L € 11,90

Penne arrabiata

würzig - pikant mit Speck A, C, L € 11,80

Fusili mediterranea

Mediterranes Gemüse -
Basilikumpesto A, C, G, L, O, H € 11,90

frisches aus fluss& meer köstliche Zwischengerichte

in den verschiedensten Variationen –
frisch, wohlschmeckend und äußerst gesund 🍷

Kross gebratenes Zanderfilet 🍷

Steinpilzrisotto - Safransauce klein € 17,90
Hauptspeise € 24,90

A, G, L, O, E, H

Filet vom Sashimi-Thuna 🍷

Marinierte Glasnudeln - asiatisches Gemüse
Limettenschaum klein € 18,90
Hauptspeise € 26,90

A, G, L, D, O

Tigergarnelen vom Grill 🍷

Trüffelrisotto klein € 17,50
Hauptspeise € 24,50

B, G, L, O, E, H

desserts

bilden den krönenden Abschluss einer Mahlzeit, eignen sich jedoch auch hervorragend dazu, sich selbst zu belohnen.

Halbflüssiges Schokoküchlein
Beerenragout - Pistazieneis A, C, G, E, H € 9,90

Hausgemachte Buchteln
mit Vanillesauce A, C, G, E, H € 8,90

Selbstgemachter Kaiserschmarrn
mit hausgemachtem Zwetschkenröster A, C, G, E, H € 12,90

Verschiedene hausgemachte Kuchen und Strudel- fragen Sie uns!

Allergen-Legende:

A- Gluten	B- Krebstiere
C- Ei	D- Fisch
E- Erdnuss	F- Soja
G- Milch	H- Nüsse
L- Sellerie	M- Senf
N- Sesam	O- Sulphite
P- Lupinen	R- Weichtiere

Als Highlight zum Dessert empfehlen wir:

Trockenbeereauslese Cuvée - 1995!! 🍷
Weingut Schruiff, Oslip, Burgenland
Süßer und reifer geht es nicht- 4 cl o € 7,40

„Alexander´s Ausbruch“ 2001 🍷
Weingut Schruiff, Oslip
Eine burgenländische Spezialität- 4 cl o € 6,40

Taylor´s late bottled vintage port 🍷
Ein ausgezeichneter, milder Portwein mit
Anklängen von Schokolade und Haselnuss!
Ein wahrer Genuss! 6cl o € 5,90

**Eine große Auswahl an erlesenen,
ausgesuchten Digestives finden Sie an
unserer Bar-
wir beraten Sie gerne!**

**Weitere Desserts finden Sie als Cocktails in
unserer Barkarte!**

Aus unserer Abendkarte

Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie Speisen auf höchstem Niveau in traumhaftem Ambiente. Unser Küchenchef Manfred Jabinger und sein Team bekochen Sie auf höchstem Niveau - am Besten geben Sie Ihnen freie Hand und lassen sich überraschen. Ob Fisch, Fleisch oder vegetarisch- Ihre speziellen Vorlieben berücksichtigen wir gerne!

Genießen Sie unsere Überraschungsmenüs – wir zaubern für Sie!

3-Gang Menü € 44,-

4-Gang Menü € 58,-

5-Gang Menü € 68,-

Aus unserer Abendkarte

Gebratene Wachtelbrust

Salat von roten Linsen - Apfelchutney € 16,90

Gebratene Skrei-Loins (Winterkabeljau)

Pistazienkruste - Schwarzwurzel
Rote Beete € 18,90

Rosa gebratene Barbarieentenbrust

Zimtblüten - Kürbisspätzle
Rosenkohl - Kernöl € 27,90

Hausgemachtes Birnenmousse

Walnusscrumble € 10,90

3-Gang Menü € 49,-

4-Gang Menü € 66,-

Vegetarisches Menü

Kürbis - Ricotta - Canelloni

Schwarzwurzel - eingelegter Kürbis
grüner Apfel € 14,90

Duett von der Paprikasuppe

Parmesanflan € 7,90

Hausgemachte Ravioli vom Kräuterseitling

Trüffel - Blattspinat € 19,90

Tart tatin

Tonkabohneneis € 11,90

3-Gang Menü (mit Suppe) € 34,-

3-Gang Menü (mit Vorspeise) € 41,-

4-Gang Menü € 48,-