

Pfifferlingszeit in der Strandperle

Blattsalate mit sautierten Pfifferlingen
Speckcroutons € 15,90

Pfifferlingscremesüppchen
Croutons € 7,50

Frische Pfifferlinge in Rahmsauce
Brezenknödel € 18,90

Feine Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen
Frühlingszwiebel - Rahmsauce € 16,90

Entrecote vom irischen Jungrind
Pfifferlinge - Portweinjus
Brezenknödel - Frühlingszwiebel € 30,90

Unsere Abendmenüs

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 (mit Suppe) € 46.- 3-Gang Menü (mit Vorspeise) € 55.- 4-Gang Menü € 62.-

Unsere Tageskarte

bis 17.30 Uhr

salate

Vitamine in knackigster Form zubereitet

Bunt gemischter Salat

mit zarten Hühnerfiletstreifen und
Traubenkerndressing L, M, O, E, H € 14,90

„Strandperle´s Sommersalat“ 🍷

Tigergarnelen - Pflücksalate - Granatapfel
Himbeerdressing L, M, O, E, H, B € 16,90

Lady Steak (150g) 🍷

Rinderfilet mit knackigen Salaten
A, C, G, L, O, E, H € 22,90

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 🍷

Trüffelockerl A, L, O € 7,90

Curryschaumsüppchen 🍷

Garnelenpraline G, L, B, O € 7,50

Kräftige Rindssuppe

mit Frittaten A, G, L, C, O € 5,20

vorspeisen

hier werden die Geschmackssinne geöffnet und
Gusto auf die Hauptspeise geweckt

Beef Tartar vom irischen Hochlandrind 🍷

Wachtelei - Trüffel - Pflücksalat (120g) € 17,90
C, M, L, D, O (180g) € 22,90

Crostini Tris

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

Hausgebeizter Lachs

Apfel- Meerrettichsalat - Wasabi
Baguette G, M, O, H € 16,90

Hausgemachte Frischkäse-Feta-Pralinen 🍷

Pflücksalat - Granatapfel - alter Balsamico
Himbeerdressing A, G, L, M, O, H € 14,90

Unsere Tageskarte

bis 17.30 Uhr

hauptspeisen

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

Duett vom Kalb 🍷

Trüffeljus - Petersilwurzelcreme
Sommergemüse - A, C, G, L, O € 30,90

Filetsteak vom irischen Hochlandrind 🍷

Portwein - Kartoffelkräpfen - Marktgemüse

A, C, G, L, O

- „Regular cut“ (200g) € 34,90

- „Men 's cut“ (300g) € 38,90

- „Surf & Turf“ - der Gourmet-Klassiker
(200g Filet mit 2 Riesengarnelen) € 38,90

Wiener Schnitzel A, C, O

Schweinsschnitzel mit Pommes frites € 17,50

oder klassisch vom Kalb-
serviert mit Petersilienkartoffel € 24,50

Steaktoast

Entrecote & Hühnerbrust mit
knackigem Salatbukett A, L € 19,90

Spaghetti bolognese oder al pomodoro

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

Penne Babyblattspinat - Ricotta

mit gerösteten Mandeln A, G, L, H € 12,20

frisches aus fluss& meer köstliche Zwischengerichte

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

Kross gebratenes Zanderfilet 🍷

Steinpilzrisotto - Safransauce klein € 18,90
Hauptspeise € 25,90

A, G, L, O, E, H

Filet vom Sashimi-Thuna 🍷

Marinierte Glasnudeln - asiatisches Gemüse
Limettenschaum klein € 18,90

Hauptspeise € 28,90

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 € 9,20

Lauwarmer Cheesecake
Kirschsorbet - Beeren A, G, E, H € 9,20

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:

Trockenbeerenauslese 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!**