

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 € 40.- 4-Gang Menü € 52.- 5-Gang Menü € 64 .-

Menüs der Woche

Tartar von der Black Tiger Garnele
Safrangelee - Granny Smith € 15,90

Wildconsomé
Hausgemachte Steinpilzravioli € 7,90

Rosa gebratene Barbarieentenbrust
Cassis - Schufnudeln - Rotkraut € 28,90

Himbeersüppchen
Topfenmousse € 8,90

3-Gang Menü (mit Suppe) € 42.-
3-Gang Menü (mit Vorspeise) € 49.-
4-Gang Menü € 56.-

Rote Beete Carpaccio
Frischkäseterrine - Limette € 13,90

Tomatencremesuppe
Topfen-Basilikumnockerl € 6,50

Winterliche Gemüselasagne
Trüffel - Wirsing - Rotkraut - Kürbis € 17,90

Hausgemachte Apfeltarte
Maroniparfait - Gewürzzabaione € 9,80

3-Gang Menü (mit Suppe) € 31.-
3-Gang Menü (mit Vorspeise) € 38.-
4-Gang Menü € 44.-

Unsere Tageskarte

bis 17 Uhr

salate

Vitamine in knackigster Form zubereitet

Bunt gemischter Salat
mit zarten Hühnerfiletstreifen und
Frenchdressing C, L, M, O € 13,60

„Strandperle's Wintersalat“ 🍷
Tigergarnele - bunte Salate -
Frenchdressing C, L, M, O, B € 16,90

Lady Steak (150g) 🍷
Rinderfilet mit knackigen Salaten
A, C, G, L, O € 19,90

Frischer Gartensalat A, C, G, L, M, O € 5,90

suppen

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

Topinambursüppchen 🍷
Trüffelnockerl A, L, O € 7,90

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

Wildterrinen
Sc. Cumberland - Apfelsellerie -
Zwergorangenkonfit G, M, O, H € 14,90

Crostini Tris
Tomate - Thunfisch - Feta A, D, G € 8,90

Lachs-Zandercarpaccio € 14,90
Limettenvinaigrette - Pflücksalate C, L, M, O

Beef Tartar vom irischen Hochlandrind 🍷
Wachtelei- Trüffel- Pflücksalat (120g) € 16,90
C, M, L, D, O (180g) € 21,90

Ziegenkäse im Brickteig 🍷
Pflücksalate - Kürbis - Kernölvinaigrette
A, G, L, M, O € 13,90

Unsere Tageskarte

bis 17 Uhr

hauptspeisen

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

Edelragout vom heimischen Hirsch 🍷
Eierspätzle - Rahmwirsing A, C, G, L, O € 19,90

Filetsteak vom irischen Hochlandrind 🍷
Portwein- Kartoffelkrapfen - Marktgemüse
A, C, G, L, O

- „Regular cut“ (200g) € 29,90
- „Men´s cut“ (300g) € 34,90
- „Surf & Turf“- der Gourmet-Klassiker
(200g Filet mit 2 Riesengarnelen) € 32,90

Duett vom Kalb 🍷
Trüffeljus - Petersilwurzelcreme -
Wintergemüse - A, C, G, L, O € 28,90

Wiener Schnitzel A, C, O
Schweinschnitzel mit Pommes frites € 14,50
oder klassisch vom Kalb-
serviert mit Petersilienkartoffel € 19,80

Steaktoast
Rinderfilet & Hühnerbrust mit
knackigem Salatbukett A, L € 17,90

Spaghetti bolognese
der Klassiker aus Italien A, C, L € 10,80

Kürbis-Tagliolini
Kürbiskernpesto - Parmesan A, C, G € 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
A, G, L, O, E, H Hauptspeise € 24,90

Gebratenes Rotbarbenfilet 🍷
Rosmarinkartoffel - Aubergine - klein € 17,90
Basilikumöl A, G, L, O Hauptspeise € 25,90

Tigergarnelen vom Grill 🍷
Trüffelrisotto klein € 17,50
B, G, L, O, E, H Hauptspeise € 23,50

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 € 8,90

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

Selbstgemachter Kaiserschmarrn
mit hausgemachtem Zwetschkenröster € 10,90
A, C, G, E, H

Gereifte Parmesanstücke 🍷
mit getrüffeltem Akazienhonig
und Rohschinken –
ein genussvoller Abschluss oder als High-
light zu einem guten Glas Wein A, G € 8,90

**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 € 6,40

„Alexander´s Ausbruch“ 2005 🍷
Weingut Schruiff, Oslip
Eine burgenländische Spezialität- 4 cl o € 5,90

Taylor´s late bottled vintage port 🍷
Ein ausgezeichneter, milder Portwein mit
Anklängen von Schokolade und Haselnuss!
Ein wahrer Genuss! 6cl o € 5,80

**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!**