

Pfifferlingszeit in der Strandperle

Blattsalate mit sautierten Pfifferlingen
Speckcroutons (auch vegetarisch) € 18,90

Pfifferlingscremesüppchen
Croutons € 8,90

Frische Pfifferlinge in Rahmsauce
Serviettenknödel € 22,90

Feine Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen
Frühlingszwiebel - Rahmsauce € 21,90

Entrecote vom heimischen Jungrind
Pfifferlinge - Portweinjus
Brezenknödel - Ofentomaten € 34,90

Unsere Abendmenüs

Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie Speisen auf höchstem Niveau in traumhaftem Ambiente. Unser Küchenchef 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) € 49.- 3-Gang Menü (mit Vorspeise) € 59.-

4-Gang Menü € 68.- 5-Gang Menü € 84.-

Fragen Sie auch nach unserem veganen Überraschungsmenü!

Unsere Tageskarte (bis 17.00 Uhr)

(Die Abendkarte gibt es ab 18.00 Uhr)

salate

Vitamine in knackigster Form zubereitet

Bunt gemischter Salat
mit zarten Hühnerfiletstreifen und
Balsamicodressing L, M, O, E, H € 17,90

„Strandperle Genuss-Salat“
– Pflücksalate – Granatapfel – Mango & Co
Zitronenvinaigrette **VF** € 13,90
– Gebratene Tigergarnelen (4 Stk) L, B, F € 22,90
– Rinderfiletstreifen A, L, F € 25,90

Frischer Gartensalat **V** G, L, M, O € 7,90

suppen

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

Kresseschaumsüppchen
Lachsnockerl G, L, D, O € 8,40

Curryschaumsüppchen (auch **VF)**
Garnelenpraline G, L, B, O € 8,60

Kräftige Rindssuppe
mit Frittaten A, G, L, C, O € 6,90

vorspeisen

hier werden die Geschmackssinne geöffnet und
Gusto auf die Hauptspeise geweckt

Hausgebeizter Gin-Tonic Lachs
Glasnudeln – Miso-Mayonaise
Wasabicreme G, D, M, F, N, B € 18,90

Beef Tartar vom heimischen Rind
Wachtelei - Trüffel - Pflücksalat (120g) € 19,90
C, M, L, D, O (180g) € 25,90

Crostini Tris
Tomate - Lachs - Feta A, D, G, € 13,90

Rote Beete Carpaccio – Ziegenkäse **V**
Walnuss – Balsamico-Honig G, M, H € 16,90

V – vegetarisch **VF** – vegan

Unsere Tageskarte (bis 17.00 Uhr)

(Die Abendkarte gibt es ab 18.00 Uhr)

hauptspeisen

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

Rosa gebratene Entenbrust A, C, G, L, O € 34,90
Cassisjus – glacierte Orangenkastanien
Kartoffelkrapfen – Wilder Broccoli

Filet vom heimischen Jungrind

Portwein - getrüffeltes Kartoffelmousseline
Marktgemüse A, C, G, L, O
- „Regular cut“ (200g) € 39,90
- „Men's cut“ (300g) € 44,90
- „Surf & Turf“ - der Gourmet-Klassiker
(200g mit 2 Riesengarnelen) € 43,90

Wiener Schnitzel

A, C, G
Schweinschnitzel mit Pommes frites € 20,90
oder klassisch vom Kalb mit
in der Schale gebratenen Kartoffeln € 27,90

Strandperle Steaktoast

Entrecôte & Hühnerbrust mit
knackigem Salatbukett A, G, T., M. O € 26,90

Spaghetti bolognese

der Klassiker aus Italien A, C, L, O € 15,90

Spaghetti al pomodoro V A, C, L, O € 14,90

Cremiges Safranrisotto V / VV

Parmesan - Babygemüse G, L, O € 23,90

frisches aus fluss & meer

köstliche Zwischengerichte

in den verschiedensten Variationen –
frisch, wohlschmeckend und äußerst gesund 

Kross gebratenes Zanderfilet

Steinpilzrisotto - Safransauce klein € 24,90
A, G, L, O Hauptspeise € 30,90

Filet vom Leutascher Saibling

Weißwein-Velouté – Drillingskartoffeln
Gemüsetürmchen klein € 24,90
G, L, D, O Hauptspeise € 30,90

Tigergarnelen vom Grill

Trüffelrisotto B, G, L, O klein € 22,90
Hauptspeise € 28,90

V – vegetarisch VV – vegan

desserts

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

White Chocolate Cheesecake ✓
Maracujasorbet – Beeren A, G, E, H € 9,90

Duett von der Crème brûlée ✓
Tonkabohne – Maracuja
Himbeersorbet – Beeren A, G, E, H € 9,90

Hausgemachte Buchteln ✓
mit Vanillesauce A, C, G, E, H € 9,50

Selbstgemachter Kaiserschmarrn ✓
mit hausgemachtem Zwetschkenröster € 14,50
A, C, G, E, H

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
✓ - vegetarisch	✓✓ - vegan

Als Highlight zum Dessert empfehlen wir:

Trockenbeerenauslese Chardonnay 2014!
Weingut Bruckner, Gols, Burgenland
Süßer und reifer geht es nicht- 6 cl o € 7,40

Chardonnay Beerenauslese 2018 🍷
Weingut Bruckner, Gols, Burgenland
Honig, reife Exotik gepaart mit einer angenehmen Säure 6 cl o € 6,90

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

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!