

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) € 42.-

4-Gang Menü € 56.-

5-Gang Menü € 66.-

Abendmenüs

Gebratene Wachtelbrust

Salat von roten Linsen € 14,90

Pot au feu von Edelfischen

Safran - Zandernockerl

Gemüwestreifen € 8,90

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust € 26,90

Honig-Balsamico-Glace - Sommergemüse –
Rosmarinkartoffel

Moosbeernocken

Vanillesahne - Karamelleis € 9,20

3-Gang Menü (mit Suppe) € 42.-

3-Gang Menü (mit Vorspeise) € 48.-

4-Gang Menü € 56.-

Unser vegetarisches Menü

Ziegenkäse im Brickteig

bunte Tomaten – Mango

gereifter Balsamico – Pflücksalate € 14,20

Curryschaumsüppchen

(Garnelenpraline) € 6,90

Weißer & grüner Spargel

feine Bandnudeln - Cherrytomaten

Pinienkerne € 17,90

Hausgemachtes Limoncello-Parfait

Holundergelee - marinierte Erdbeeren € 9,20

3-Gang Menü (mit Suppe) € 32.-

3-Gang Menü (mit Vorspeise) € 38.-

4-Gang Menü € 44.-

Köstlich und gesund- unserer Salate

Bunt gemischter Salat € 13,90
mit zarten Hühnerfiletstreifen und
Frenchdressing

„Strandperle´s Sommersalat“ 🍷 € 16,90
Tigergarnele – bunte Salate
Frenchdressing

Lady Steak (150g) 🍷 € 19,90
Rinderfilet mit knackigen Salaten

Frischer Gartensalat € 5,90

Zum Einstieg

Lachs-Zandercarpaccio € 14,90
Limettenvinaigrette – Pflücksalate

Beef Tartar vom irischen Hochlandrind
Wachtelei – Trüffel – Pflücksalate
Vorspeise - 120g € 16,90
Hauptspeise - 180g € 21,90

Getrüffeltes Kalbscarpaccio € 15,90
Rucola – Parmesan – Frenchdressing

Ziegenkäse im Brickteig € 14,20
Bunte Tomaten – Mango
alter Balsamico – Basilikumöl

Flüssiger Genuss

Kresseschaumsüppchen € 7,20
Lachsnockerl

Curryschaumsüppchen € 6,90
Garnelenpraline

Kräftige Rindssuppe € 4,90
mit Frittaten

Brot und Gedeck € 2,90

Bei Fragen bezüglich der Allergene wenden Sie sich an unser Servicepersonal

Aus Fluss und Meer

Kross gebratenes Zanderfilet € 24,90
Steinpilzrisotto – Safransauce

Filet vom Sashimi-Thuna 🍣 € 28,90
marinierte Glasnudeln – asiatisches Gemüse
Limettenschaum

Tigergarnelen vom Grill € 24,50
Risotto – Trüffel

Aus Alm, Wiese, Luft

Neu in der Strandperle...

Dry aged Steak vom irischen Rind

(250g - 6 Wochen gereift! -je nach
Verfügbarkeit)

Madeira-Portweinjus - Kenia-Bohnen
zweierlei von der Süßkartoffel € 42,90

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust € 26,90

Honig-Balsamico-Glace - Sommergemüse –
Rosmarinkartoffel

Filetsteak vom irischen Jungrind

Portwein – Kartoffelkrapfen – Marktgemüse

Regular cut - 200g € 32,90

Men´s cut - 300g € 37,90

Surf & Turf - 200g mit 2 Riesengarnelen € 35,90

Zweierlei vom Kalb € 29,90

Kalbsrücken und Backerln

Trüffeljus – Petersilwurzeln – Marktgemüse

Süßer Genuss zum Abschluss

Hausgemachter Marillen-Topfenknödel € 8,90
Nussbrösel

Halbflüssiges Schokoküchlein € 9,20

Beerenragout - Pistazieneis

Hausgemachtes Limoncello-Parfait € 9,20

Holundergelee - marinierte Erdbeeren