



Speisekarte

Seejungfrau

BREAKFAST

HOME SWEET HOME 11 €

2 Semmeln, Butter, Marmelade, weiches Ei,
Käse, Beinschinken

ACGN

YACHTHAFEN 11 €

Baguette, Rührei mit Schnittlauch, Räucherlachs,
Frischkäse, Gurken

ACDG

DETOX BREAD 8 €

Bio-Vollkornbrot mit Frischkäse, Avocado,
Tomaten, Basilikum

AGN

BREAKFAST BOWL 7 €

Crunchy Müsli, Nüsse, Früchte, Beeren,
griechisches Joghurt

AEFGHN

OMELETTES 8.5 €

3 Eier und wahlweise Beinschinken / Speck, Käse /
Gemüse. Gebäck

ACGN

+ Joghurt mit Früchten 4.5 €

+ Orangensaft frisch gepresst 4.5 €

+ Croissant gefüllt mit Creme / Schokolade 2.8 €

Seejungfrau

STARTERS

ZUCCHINI-BÄRLAUCH-SUPPE

€ 5.50

mit Parmesan-Crostini
ACG

KLARE BOUILLON

€ 4.00

Rinder- oder Gemüsebouillon
mit Einlage nach Tagesangebot
ACL

PANNONISCHE FISCHSUPPE

€ 13.5

Fischsuppe nach pannonischer
Art, Weißbrot-Korb
ABDGLO

ANTIPASTI TELLER

€ 14.0

Degustationsteller mit warmen und kalten
Vorspeisen nach Saison
ACDGR*

BÄRLAUCH | BURRATA

€ 13.0

Burrata, Bärlauchpesto, Feldsalat,
getrocknete Tomaten,
GHO

LACHSFORELLE | AVOCADO

€ 16.0

Lachsforelle-Tatar, Avocado-Mousse
CDMO

*Allergene können je nach Tagesangebot variieren.

HAUPTSPEISEN

ESTERHAZY ROSTBRATEN

€ 21.5

Rinderrostbraten, Kapern-Rahmgemüsesauce,
Serviettenknödel

ACGLO

HAHN IM KORB

€ 17.0

½ ausgelöstes Backhendl, Erdäpfel-Vogersalat,
Kürbiskernöl

ACMO

WILDSCHWEIN | GRANATAPFEL

€ 24.0

Saftiger Wildschweinerücken in der Bärlauch-Kruste,
Pfeffer-Granatapfelsauce, Kohlsprossen, Polenta

AGHLO

ZANDER | BASILIKUM

€ 24.0

Gebratene Zanderfilets, Basilikumschaum,
Tagliolini

AGO

GRIGLIATA VOM FISCH

€ 27.0

Gegrillte Fische und Meeresfrüchte nach
Tagesangebot, Rosmarin-Erdäpfel

BDR

SAFRAN | GNOCCHI

€ 16.5

Hausgemachte Gnocchi*, Safransauce, Jungspinat

ACGLO

*vegetarisch, ohne Ei zubereitet

Seejungfrau

BEILAGEN

BUNTER SALAT	€ 5.5	POMMES FRITES	€ 5.0
GRILLGEMÜSE nach Saison	€ 5.5	SÜBKARTOFFEL-POMMES	€ 6.5
ERDÄPFEL-VOGERLSALAT mit Kürbiskernöl	€ 5.5	BROTKORB	€ 3.0

NACHTISCH

WALDBEEREN | PANNACOTTA € 8.0

Cremige Pannacotta, Beerenragout
GO

SOMLAUER NOCKERL € 8.5

nach pannonischer Art
ACGO

CASSATA | LIMONCINO € 7.0

Pistazien-Ricotta Eiscreme, Limoncino
CGO

KÄSE & FRÜCHTE € 11.0

Käsevariation, Früchte, Trüffelhonig, Feigensenf
AGHM

KINDER

PASTA POMODORO

kleine Portion Nudeln
mit Biotomatensauce

A

€ 8.00

KINDERSCHNITZEL

kleines Putenschnitzel
mit Pommes Frites

ACG

€ 9.00

MINI CHEESEBURGER

2 Mini-Burger mit Käse,
Tomaten und Salat

AG

€ 11.0

Seejungfrau

Ausgewählte Vor- und Hauptspeisen auf Anfrage auch vegan oder glutenfrei erhältlich.
Unsere Speisekarte ist regional/saisonal abgestimmt - Änderungen vorbehalten.

ALLERGENE

A	Glutenhaltiges Getreide	H	Schalenfrüchte (Nüsse) und daraus gewonnene Erzeugnisse
B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
C	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	O	Schwefeldioxid und Sulphite
F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	R	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

VORSCHAU 2023

Oster-Brunch auf der Terrasse	09.-10.04.2023
Muttertags-Picknick auf der Badewiese	14.05.2023
Pfingsten-Frühschoppen (mit Musik)	28.05.2023
Vatertags-Barbecue	11.06.2023
„Martini Gansl-Essen“	Anfang-Mitte November

Preise und weiterführende Informationen: www-seejungfrau.org
