

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 Beinschicken / Speck, Käse /
Gemüse. Gebäck
ACGN

+ Joghurt mit Früchten	4.5 €
+ Orangensaft frisch gepresst	4.5 €
+ Croissant gefüllt mit Creme / Schokolade	2.8 €

Breakfast Buffet (samstags & sonntags)

Inkludiert sind Brot und Gebäck, Croissants und Kuchen, Marmeladen, Honig, frische Früchte, Cerealien und Joghurt. Für den pikanten Genuss stehen Käse, Wurst, Räucherlachs, Aufstriche, Gemüse, Eierspeisen und Frühstückswürstchen bereit. Inkludiert sind außerdem Apfel- und Orangen-Säfte, Prosecco sowie Kaffee, Latte oder Cappuccino...

ERWACHSENE: 24 € | KINDER (5-12 J.): 9 €

Suppen

KÜRBISCREMSUPPE MIT KÜRBISKERNÖL

4.5 €

GL

KLARE BOUILLON MIT EINLAGE

4 €

Rinder- oder Gemüsebouillon mit Tageseinlage

ACL

FISCHSUPPE PANNONIA

9.5 €

Traditionelle Fischsuppe nach pannonischer Art

ABDGLO

Starters & Pasta

CARPACCIO & EIER SCHWAMMERL

14 €

Marinierter Carpaccio vom Rind mit

Eierschwammerln

G

BURRATA & RUCOLA [*vegetarisch*]

12 €

Burrata auf Rucola-Salat mit

Balsamico-Dressing

G

INSALATA DI MARE

14 €

Mediterran marinierte Calamari, Oktopus

und Garnelen, gelber Paprika, Avocado

EHRO

TRÜFFELRAVIOLI & KÜRBIS

19 €

Ravioli mit Trüffeln, Kürbiscreme und Pancetta

ACGH

LINGUINE & GARNELEN & STEINPILZE

21 €

Linguine mit leichter Steinpilzen-Garnelensauce

Dazu: grüner Salat

ABGLR

Hauptgerichte

GANZER FISCH NACH TAGESANGEBOT

Für eine Person 27 €
Für zwei Personen (ca. 800 Gr. bis 1000 Gr.) 60 €
mit Ofenkartoffeln und Blattspinat
DO

GRIGLIATA MISTA

27 €
Vom Grill: Fische laut Tagesangebot,
Garnelen, Calamari, Saisongemüse
BDER

ZANDER & PEPERONATA

21 €
Gebratener Zander mit Peperonata auf
Safranschaum
DG

WILDSCHWEIN & WALDPILZE

26 €
Wildschweinrücken mit Waldpilzen und Polenta
GLO

RIND & PORTWEIN

26 €
Beiried-Schnitte mit Portwein, Saisongemüse
und Kartoffelgratin
AGO

BACKHENDL & ERDÄPFELN

16 €
½ ausgelöstes Backhendl, Erdäpfel-
Vogelssalat, Kürbiskernöl
ACGO

FISCH & CHIPS PANNONIA

14 €
Knusprig gebackenes Zanderfilet,
Pommes, Paprika-Aioli
ACD

SEEJUNGFRAU BURGER

17 €
Mit Käse, Crisp Bacon, Zwiebeln, BBQ-Sauce
und Steakhouse Pommes
AGMO

Beilagen

Reis	4 €
Salat gemischt grün	4 €
Steakhouse Pommes	4 €

Kinder

PASTA POMODORO 7 €

Kleine Portion Nudeln mit Tomaten-Sauce
A

KINDERSCHNITZEL 8 €

Kleines Schnitzel von der Pute mit Pommes
ACG

FISH & CHIPS 8 €

Hausgemachte "Fisch-Stäbchen" mit Pommes
ACDG

Nachtisch

APFELTARTE 8 €

mit Bourbon-Vanille-Eiscreme
ACGH

MARONI TIRAMISU 7 €

ACGHO

CASSATA SICILIANA 8 €

Ricotta-Pistazieneiscreme,
mit Limoncello serviert
GHO

TOPFEN & WALDBEEREN 9 €

Topfen-Vanille-Palatschinken mit Waldbeeren
ACGHO

KÄSE & FRÜCHTE 10 €

Käseteller mit Früchten, Nüssen und Honig
AGHM

Vorschau:
Ab 21. Oktober bis 13. November 2022



Martini Gansl

Traditionelles Martinigansl von inländischen Gänsen, Rotkraut und wahlweise Erdäpfelknödl oder Serviettenknödl.

Pro Portion: 29 €

Um Reservierung wird gebeten.

Allergene

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

Vegane / glutenfreie Speisen werden auf Anfrage zubereitet.