

# Breakfast

## **HOME SWEET HOME** 11 €

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

## **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 Frühstücks-Würstchen bereit. Inkludiert sind außerdem Apfel- und Orangen-Säfte, Prosecco sowie Kaffee, Latte oder Cappuccino...

**Erwachsene: 24 € | Kinder (5-12 J.): 9 €**

## Suppen

<b>KÜRBISCREMSUPPE MIT KÜRBISKERNÖL</b>	4.5 €
GL	
<b>KLARE BOUILLON MIT EINLAGE</b>	4 €
Rinder- oder Gemüsebouillon mit Tageseinlage	
ACL	
<b>FISCHSUPPE PANNONIA</b>	9.5 €
Traditionelle Fischsuppe nach pannonischer Art	
ABDGLO	

## Starters

<b>CARPACCIO &amp; EIERSCHWAMMERL</b>	14 €
Marinierter Carpaccio vom Rind mit Eierschwammerln	
G	
<b>BURRATA &amp; RUCOLA</b> [vegetarisch]	12 €
Burrata auf Rucola-Salat mit Balsamico-Dressing	
G	
<b>INSALATA DI MARE</b>	14 €
Mediterran marinierte Calamari, Oktopus und Garnelen, gelber Paprika, Avocado	
EHRO	
<b>BUNTER HERBSTSALAT</b> [vegan]	12 €
Grüne Blattsalate, Ofenkürbis, Feigen, Granatapfel und Walnüsse mit Balsamico-Dijon-Senf-Dressing	
HMO	

## Pasta

**RAVIOLI & KÜRBIS** 16 €  
Ravioli mit Kürbisfüllung, Salbei-Butter  
und Parmesan. Dazu: Blattsalat.  
ABDGO

**LINGUINE & STEINPILZEN** 17 €  
Knackigen Steinpilzen auf Linguine  
Dazu: Blattsalat  
[ohne Parmesan vegan]  
A

## 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 & PAK CHOI** 21 €  
Gebratener Zander mit Pak Choi,  
Zitronen-Tagliolini  
ADGO

**WILDSCHWEIN & WALDPILZE** 19 €  
Wildschweinragout auf Polenta  
mit Waldpilzen  
LO

**ENTE & ORANGE** 21 €  
Gebratene Entenbrust auf Orangensauce,  
Kartoffelgratin  
GO

**RIND & FELDSALAT** 26 €  
„Tagliata di Manzo“ (Beiried-Schnitte)  
auf marinierten Feldsalaten  
O

**BACKHENDL & ERDÄPFELN** 16 €  
½ ausgelöstes Backhendl, Erdäpfel-  
Vogelersalat, 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

<b>WEINTRAUBENSTRUDEL</b> mit Pistazien-Eiscreme ACGH	8 €
<b>MARONI TIRAMISU</b> ACGHO	7 €
<b>CASSATA SICILIANA</b> mit Limoncello GHO	8 €
<b>TOPFEN &amp; ZWETSCHKE</b> Topfen-Nockerln auf Zwetschkenröster ACGHO	9 €
<b>KÄSE &amp; FRÜCHTE</b> Käseteller mit Früchten, Nüssen und Honig AGHM	10 €

*Vegane / glutenfreie Speisen auf Anfrage.*

*Unsere Speisekarte wird saisonal abgestimmt. Änderungen vorbehalten.*

## 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