

Seejungfrau

BREAKFAST

FREITAG, SAMSTAG, SONN- U FEIERTAG
VON 9-11 UHR

HOME SWEET HOME € 10.9

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

YACHTHAFEN € 11.9

Baguette, Rührei mit Schnittlauch, Räucherlachs,
Frischkäse, Gurken
ACDG

DETOX BREAD € 7.8

Bio-Vollkornbrot mit Frischkäse, Avocado,
Tomaten, Basilikum
AGN

OMELETTES, HAM AND EGGS € 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

+ 1 weiches Ei € 1.8

BREAKFAST BUFFET

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: 26 € | Kinder (5-12 J.): 9 €

STARTERS

GAZPACHO

€ 5.5

kalte, würzige Gemüsesuppe

O

PANNONISCHE FISCHSUPPE

€ 12

Fischsuppe nach pannonischer Art, Weißbrot-Korb

ABDGLO

CARPACCIO & LIMONE

€ 16

Carpaccio vom Rinderfilet, Olivenöl, Zitrone, gehobelter Parmesan

G

BURRATA & ROSMARINKIRSCHEN

€ 14

Auf Rucola, mit kaltgepresstem Olivenöl, Balsamico

OR

MEDITERRAN GEMISCHTER SALATTeller MIT TOPPING

#1 mit Garnelen und Calamari (BRO)

€ 19

#2 mit Gebäck. oder gegrillten Putenbruststreifen (ACGO)

€ 17

#3 mit gebratenem Ziegenkäse (GO)

€ 14

WASSERMELONE & SCHAFKÄSE

€ 14

Wassermelonen-Salat mit Schafkäse, kaltgepresstem Olivenöl, Balsamico

GO

*Allergene können je nach Tagesangebot / Dressing variieren.

HAUPTSPEISEN

SCHWEINSFILET MIT EIERSCHWAMMERL	€ 24
Rosmarinerdäpfeln und Broccoli CG	
HUHN & SALAT	€ 19
Ausgelöstes Backhendl mit Erdäpfel-Vogerlsalat ACGO	
SEEJUNGFRAUBURGER / 180G	€ 18
Cheddar Cheese, karamellierte Zwiebeln, Süßkartoffelpommes AGLMN	
GRIGLIATA MISTA	€ 29
Octopus, Fischfilet nach Tagesangebot (Wolfsbarsch, Goldbrasse, Lachsfilet etc.), 2 Stück Riesengarnelen, Süßkartoffelpüree. Pak Choi BDGR	
ZANDER & PAK CHOI	€ 26
Gebrautes Zanderfilet und Zitronen-Tagliatelle ACDG	
FISH & CHIPS PANNONIA	€ 16
mit Steakfries, Paprika Aioli, Knoblauchdip ACD	
LINGUINE & EIERSCHWAMMERL	€ 19
Mit frischen Eierschwammerln und cremiger Obers-Sauce ACG	

BEILAGEN

Bunter Salat	€ 5.5	Pommes Frites	€ 5
Grillgemüse nach Saison	€ 5.5	Süßkartoffel-Pommes	€ 6.5
Erdäpfel-Vogerlsalat mit Kürbiskernöl	€ 5.5	Brotkorb	€ 3

NACHTISCH

SCHOKO-BROWNIE & VANILLEEIS € 8

Lauwarmer Schokobrownie mit Pecannüsse und Bourbon-Vanilleeis
ACGH

TIRAMISU MIT KIRSCHEN € 8

Klassisches Tiramisu mit eingelegten Leithaberger Kirschen
CGO

DREIERLEI EISKNÖDELN € 8.5

Drei verschiedene Eisknödeln, Beerensauce
ACG

TOPFENNOCKERL € 11

Topfennockerl auf Fruchtspiegel
ACG

KÄSE & FRÜCHTE € 9,5

Käsevariation, Früchte, Trüffelhonig, Feigensenf
AGHM

KINDER

PASTA POMODORO

kleine Portion Nudeln
mit Biotomatensauce

A
€ 8

KINDERSCHNITZEL

kleines Putenschnitzel
mit Pommes Frites

ACG
€ 9

KIDS BURGER

Rindfleischburger mit Käse,
Tomaten und Salat

AG
€ 11

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

Seejungfrau

Snacks

FISCH & CHIPS

PANNONIA € 14,8

Knusprig gebackenes Zanderfilet,
Pommes und Paprika-Aioli
ACD

SEEJUNGFRAU BURGER € 17

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

ANTIPASTI TELLER € 14

Degustationsteller mit warmen
und kalten Vorspeisen nach Saison
[Allergenen variieren entsprechend]

SALAT IRIS € 9

Veganer Rohkost-Salat nach Saison,
aus regionalem Anbau. Dressing nach
Wahl.
O*

SALAT DOREA € 16

Blattsalate, Calamari,
Riesengarnelen, Balsamico
BRO

CLUB SANDWICH € 14,8

Tomaten, Salat, Hähnchenbrustfilet,
Eier und Speck.
ACG

SOMLAUER NOCKERL € 8.5

nach pannonischer Art
ACGO

**KUCHEN NACH
TAGESANGEBOT** € 4.5

Rhabarber, Schokolade, etc.
[Allergene variieren entsprechend]

EISKAFFEE € 7.5

mit Vanilleeis und Schlagobers

AFFOGATO € 5

Espresso mit Vanilleeis

SORBETTO € 6.5

Sorbet Eis div. Sorten mit Prosecco