

*Seejungfrau
Johr*

SPEISE-
KARTE
SAISON
2022

breakfast

FREITAG BIS SONNTAG
09:00 – 11:00 UHR

À LA CARTE

HOME SWEET HOME € 9.0

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

OMELETTE & MORE € 7.5

3 Eier, Beinschinken / Speck,
Käse / Gemüse, Gebäck
ACGN

YACHTHAFEN € 11.0

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

DETOX BREAD € 8.0

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

PANNONIAN BLUES € 10.0

Bio-Brot, Spiegelei, Paprika,
Prosciutto, Schafskäse
ACGN

BREAKFAST BOWL € 7.0

Crunchy-Müsli, Nüsse, Früchte,
Beeren, griechisches Joghurt
AEFGHN

+ Joghurt mit frischen
Früchten G
€ 4.5

+ frischgepresster
Orangensaft 0,2L
€ 4.5

+ Glas Prosecco
€ 4.5

FRÜHSTÜCKSBUFFET

SAMSTAGS & SONNTAGS 09:00 – 11:00 UHR

Inkludiert sind Brot und Gebäck, Croissants und Kuchen, Marmeladen, Schoko-
creme, 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 einen Kaffee / Cappuccino.

Erwachsene: € 21.0 Kinder (5-12 J.): € 9.0

main dishes

DIENSTAG - SAMSTAG
11:00 – 21:00 UHR
SONNTAG BIS 19:00

VORSPEISEN

BÄRLAUCH CREMESUPPE € 4.5

mit Crostini
AG

BOUILLON € 3.5

Rinder- oder Gemüsebouillon mit
Einlage nach Tagesangebot
ACL

FISCHSUPPE PANNONIA € 9.5

Würzige Fischsuppe nach pannoni-
scher Art
ABDGLO

VITELLO TONNATO € 13.0

Thunfisch, Kapern, Rucola
DMO

BURRATA € 13.0

Cremige Burrata auf Rucola und
Prosciutto.
GO

GARNELEN & MUSCHELN € 13.0

Garnelen und Jakobsmuscheln mit
Avocado und Grapefruit auf Salaten
BDO

HAUPTSPEISEN

GRIGLIATA VOM FISCH € 24.0

Fisch vom Grill laut Tagesangebot,
gebratenes Gemüse, Trüffelkartoffel
ADG

ZANDER & SPARGEL € 21.0

Zanderfilet mit Spargelgemüse und
Tagliatelle
ACDG

LAMMKEULE & BULGUR € 21.0

Lammkeule auf provenzalische Art,
Bulgur und Bio-Kohlsprossen
AGL

OSTERSCHINKEN € 19.0

im Brotteig mit Erdäpfelpüree und
Brokkoli
AGN

BACKHENDL € 16.0

½ ausgelöstes Backhendl mit Erdäpfel-
Vogerlsalat und Kürbiskernöl
ACGO

SCHWEINSMEDAILLON € 19.0

mit grünem Spargel und Kartoffelgratin,
Sauce Béarnaise
ACG

SPARGELTORTELLI € 16.0

Tortellini gefüllt mit Spargel und
frühlingshaften Blattsalat
ACGO

RISOTTO & MUSCHELN € 18.0

Risotto mit Jakobsmuscheln und
Garnelen
BDGO

FÜR KINDER

PASTA POMODORO

kleine Portion Nudeln mit
Tomatensauce

A
€ 7.0

KINDERSCHNITZEL

kleines Schnitzel von der Pute
mit Pommes

ACG
€ 8.0

FISH & CHIPS

Hausgemachte "Fisch-
stäbchen" mit Pommes

ACDG
€ 8.0

desserts

NACHTISCH

TIRAMISU & ERDBEEREN € 8.0

Hausgemachtes Tiramisu mit frischen
Erdbeeren
ACG

TOPFENPALATSCHINKEN € 8.0

Überbacken
ACG

PANNA COTTA & BEEREN € 8.0

Mit fruchtiger Beerensauce
G

MOUSSE-VARIATION € 9.0

Weißes Mohnmousse und dunkles Scho-
komousse auf Beerenspiegel
ACGH

KÄSE & FRÜCHTE € 10.0

Käseteller mit Früchten, Nüssen und
Honig
AGHM

Alle Vorspeisen werden mit Brot serviert.

Alle Vor- und Hauptspeisen auf Anfrage auch vegan oder glutenfrei erhältlich.

Unsere Speisekarte ist saisonal abgestimmt.

Änderungen vorbehalten.

Bitte beachten Sie die angeführten Uhrzeiten neben den Überschriften.

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

Für genauere Informationen können Sie auf www.wko.at/branchen/ooe/gewerbe-handwerk/lebensmittelgewerbe/Liste-der-14-Allergene.pdf