

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 Frühstücks-Würstchen 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 GL	4.5 €
KLARE BOUILLON MIT EINLAGE Rinder- oder Gemüsebouillon mit Tageseinlage ACL	4 €
FISCHSUPPE PANNONIA Traditionelle Fischsuppe nach pannonischer Art ABDGLO	9.5 €

Starters & Pasta

CARPACCIO & EIER SCHWAMMERL Marinierter Carpaccio vom Rind mit Eierschwammerln G	14 €
BURRATA & RUCOLA [vegetarisch] Burrata auf Rucola-Salat mit Balsamico-Dressing G	12 €
INSALATA DI MARE Mediterran marinierte Calamari, Oktopus und Garnelen, gelber Paprika, Avocado EHRO	14 €
TRÜFFELRAVIOLI & KÜRBIS Ravioli mit Trüffeln, Kürbiscreme und Pancetta ACGH	19 €
LINGUINE & GARNELEN & STEINPILZE Linguine mit leichter Steinpilzen-Garnelensauce Dazu: grüner Salat ABGLR	21 €

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

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

ZANDER & PAK CHOI

Gebratener Zander mit Pak Choi,
Zitronen-Tagliolini
ADGO 21 €

WILDSCHWEIN & WALDPILZE

Wildschweinerücken mit Waldpilzen und Polenta
GLO 26 €

RIND & PORTWEIN

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

BACKHENDL & ERDÄPFELN

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

FISCH & CHIPS PANNONIA

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

SEEJUNGFRAU BURGER

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

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 & ZWETSCHKE	9 €
Topfen-Nockerln auf Zwetschkenröster ACGHO	
KÄSE & FRÜCHTE	10 €
Käseteller mit Früchten, Nüssen und Honig AGHM	

Vegane / glutenfreie Speisen werden auf Anfrage zubereitet.