

SPEISEKARTE

BREAKFAST

FREITAG, SAMSTAG, SONN- U FEIERTAG
VON 9-11 UHR**HOME SWEET HOME** € 10,92 Semmeln, Butter, Marmelade, weiches Ei,
Käse, Beinschinken
ACGN**YACHTHAFEN** € 11,9Baguette, Rührei mit Schnittlauch, Räucherlachs,
Frischkäse, Gurken
ACDG**DETOX BREAD** € 7,8Bio-Vollkornbrot mit Frischkäse, Avocado,
Tomaten, Basilikum
AGN**BREAKFAST BOWL** € 7Crunchy Müsli, Nüsse, Früchte, Beeren,
griechisches Joghurt
AEFGHN**OMELETTES, HAM AND EGGS** € 8.53 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

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: 24 € | Kinder (5-12 J.): 9 €

STARTERS

SPARGELCREMESUPPE mit Räucherkäse ACG	€ 5,90
KLARE BOUILLON Rinder- oder Gemüsebouillon mit Einlage nach Tagesangebot ACL	€ 4,50
PANNONISCHE FISCHSUPPE Fischsuppe nach pannonischer Art, Weißbrot-Korb ABDGLO	€ 12
ANTIPASTI TELLER Degustationsteller mit warmen und kalten Vorspeisen nach Saison ACDGR*	€ 14
CARPACCIO Rindfleisch, Olivenöl, Zitrone, schwarzer Pfeffer, Ruccola, gehobelter Parmesan CDG	€ 14
JAKOBSMUSCHELN AM SPIESS Gebratene Jakobsmuscheln auf Asia Salat und Himbeerdressing Brotkorb D,R,O	€ 17
ROASTBEEF & SPARGEL Rosa gebratenes saftiges Roastbeef und grüner Spargel H,O	€ 14
SALAT DOREA mediterraner Salat mit Garnelen und Calamari B,R,O	€ 19

*Allergene können je nach Tagesangebot / Dressing variieren.

HAUPTSPEISEN

ROSTBRATEN ESTERHAZY	€ 21
Geschmort, mit Schupfnudeln ACGLMO	
SCHWEINSFILET UND MORCHELN	€ 22
In der Morchelrahmsauce, mit Speckknödel ACGLO	
SCHWEINSBRATEN VOM STROHSCHWEIN	€ 17
mit Frühweinkraut und Brezelknödel ACGO	
GRIGLIATA MISTA	€ 29
Octopus, Fischfilet nach Tagesangebot (Wolfsbarsch, Goldbrasse, Lachsfilet etc.), 2 Stk. Riesengarnelen, 2erlei Erdäpfelpüree und Pak Choi BDGR	
HAHN IM KORB	€ 19
½ ausgelöstes Backhendl, Erdäpfel-Vogersalat, Kürbiskernöl ACGMO	
ZANDER & SPARGEL	€ 26
Gebratenes Zanderfilet auf Spargelragout, Tagliatelli ADG	
SPARGEL - BLATTSPINAT - LASAGNE	€ 22
Weißer, grüner und violetter Spargel, Blattspinat 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 UND VANILLEEIS € 7

Lauwarmer Schokobrownie mit Pecannüsse und
Bourbon-Vanilleeis
CGH

MOUSSE & MOUSSE € 8

Variation von weißem Mohnmousse und
dunklem Schokoladenmousse im Glas
GO

SOMLAUER NOCKERL € 8

nach pannonischer Art
ACGO

TOPFENNOCKERL € 8

Topfennockerl auf Fruchtspiegel
ACG

CASSATA | LIMONCINO € 7

Pistazien-Ricotta Eiscreme, Limoncino
CGO

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

MINI CHEESEBURGER

2 Mini-Burger 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

VORSCHAU FRÜHLING | SOMMER 2023

14.05.2023 | Muttertags-Picknick auf der Badewiese

11.06.2023 | Vatertags-Barbecue

Weiterführende Informationen auf www-seejungfrau.org

Seejungfrau

SNACKS

FÜR DEN KLEINEN HUNGER
ZWISCHENDURCH

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