

VORSPEISEN

Antipasti aus dem Seewinkel

marinierte Zucchini, Melanzani, Paradeiser, Illmitzer Käse,
hausgeräucherter Rinderschinken, Lardo und Salami vom
Mangalitzaschwein und Steppenrind

7,80 - 10,80

Ziegenkäsemousse

mit Spargel und Oliven-Paradeispesto

7,20

Verhackertes vom Räucherlachs

auf lauwarmen Spargel, Limetten-Wasabi-Aioli

6,80 - 10,50

Carpaccio vom Kalb

mit Kerbelpesto und Paradeis-Chutney

7,20 - 10,50

Caesar's Salad

mit Sardellen, Speck, Kapern, Ei und Parmesan

7,80

SUPPEN

Rindsuppe mit Leberknödel oder Frittaten

3,10

Spargelcremesuppe

4,50

Gulaschsuppe mit Gebäck

5,20

Burgenländische Fischsuppe

5,50

FÜR DIE KLEINEN

1/2 Hühnerbrustfilet vom Grill

mit Reis und Gemüse

6,50

1/2 Wiener Schnitzel

(vom Schwein) mit Pommes Frites

5,90

Grillwürstel

mit Pommes Frites

5,20

Von fast allen Speisen sind auch kleinere Portionen (ca 75 %) möglich !

HAUPTSPEISEN

Hausgemachte Paradeisnockerl

mit Basilikumpesto und Obers, auf gebratenem Gemüse
10,20

Naturreis-Risotto

mit gebratenem Spargel 10,80 - auf hausgeräuchertem Rinderschinken 12,80

Seewinkler Spargel

(grün & weiß vom Sepp Ruttner)
mit Erdäpfel und Sauce Hollandaise
11,80

Gebratener Zander vom See

mit Erdäpfel und Salat
17,80

Frische Waldviertler Forelle

mit Kräutern im Ganzen gebraten, Erdäpfel und Salat
16,20

Gebrautes Saiblingsfilet

mit Paradeisnockerl und gebratenem Fenchel
17,80

Wiener Schnitzel

(vom Schwein), mit Salatteller
9,20

Cordon Bleu

(vom Schwein), mit geräuchertem Schinken und Käse gefüllt, mit Reis und Salatteller
11,20

Im Speckmantel gegrilltes Hühnerbrüstchen

mit Naturreis-Risotto und Spargel
13,80

Alt-Wiener Ochsenwangerl

in kräftiger Rotweinsoße mit Balsamicoschalotten und Gemüseknödel
12,20

Kalbsbraten

mit Thymian-Weißweinsaft'l, mit cremiger Polenta und Zucchini-Paradeis-Gemüse
15,20

Beiriedschnitte (300 g)

rosa gebratenes Rumpsteak
mit mediterranem Gemüse und Kräutererdäpfel
19,80

Medaillons vom Maibock-Rücken

rosa gebraten, mit Erdäpfel-Sellerie-Grießstrudel und gebratenem Spargel
24,00

BEILAGEN

Bio-Petersilienkartoffel, Reis 3,00
Pommes Frites, Bratkartoffel, Knödel 3,20
Gebratenes Gemüse 5,20
Gemischter Salat oder Blattsalat mit kaltgepresstem Rapsöl, Schmid, Neudorf 3,60
(auf Wunsch mit Kernöl von Andreas Karner, A-8582 Wallendorf)+ 0,50
Gebäck 0,80
Ketchup, Mayonnaise, Senf, Sauce Tartar 0,40
Preiselbeeren 0,90

DESSERT

Somloer Nockerl – (die BESTEN !!!)

mit Nüssen, Schlagobers und warmer Schokoladensoße
4,20

Frische Dinkel-Palatschinken (2 Stück)

mit Marillen- oder hausgemachter Schwarze-Nuss-Marmelade
4,50

mit Nutella und Schlagobers

5,50

Schokosoufflé

mit flüssigem Kern, mit Himbeermark (ca. 15 Min.)

6,80

Hausgemachte Topfenknödel

mit Butterbrösel auf Erdbeermark

6,20

Warme Topfentorte

mit Schlagobers und Früchtemark

4,70

Warmer Apfel-Mohnstrudel

3,50

Hausgemachte Torten

(in der Vitrine im Schankraum)

3,20

WIR EMPFEHLEN
(glasweise - by the glass)

2011 Weißer Kadarka
trocken, Alk 11,5 %, vom Seewirt
2,30

2010 Grüner Veltliner „STEIN“
trocken, Alk 12,5 %, Weingut Jurtschitsch, Wachau
2,90

2010 Sauvignon blanc
trocken, Alk 12,5 %, Weinbau Wachtler, Podersdorf
2,50

2004 Cabernet Sauvignon
trocken, Alk 14 %, vom Seewirt
3,90

2011 Frizzante mit Rosenlikör
4,50

Vinoritif
der frische Weingocktail aus Höflein
4,20

NEU:
„Unser Wildkräuterbitter“
(alles aus dem Nationalpark, mit Trebernbrand angesetzt)
2 cl 3,20

Alle Eigenbauweine vom Seewirt servieren wir auch glasweise!
(siehe Weinkarte)