



STRANDHAUS
RESTAURANT ~ BAR ~ CAFÉ

MENÜS



VORSPEISEN

Pannonischer Ziegenkäse
eingelegtes Seewinkler Gemüse ~ Paprikavinaigrette

Gänseleber Terrine mit Räucheraal
Zitronenbrioche ~ Mörbischer Weichselconfit ~ Schalottencreme

Carpaccio vom Steppenrind
Artischocken ~ Trüffelcreme ~ Manchego

Wiener Vogerlsalat
Erdäpfeldressing ~ Mangalitzaspeck

SUPPEN

Kräftige Rindsuppe
Griesnockerl ~ Wurzelgemüse

Grüne Basilikum-Schaumsuppe
Paradeisertatar

Halazle
von Neusiedlersee-Fischen

Pannonische Gazpacho
Lardo & Röstbrot

WARME VORSPEISEN

Rote Wildgamele
Steinpilzrisotto ~ Rucola ~ Parmesan

Getrübeltete Krautfleckerl
Parmesan ~ Birne

Lachs & Kaviar
Pizza ~ Zitrusrahm ~ Dille

Grammelknöderl
Paradeiser-Apfelsalat ~ Kernöl

HAUPTGERICHTE

Neusiedersee Zanderfilet
geschmortes Muskatellerkraut ~ Morcheln ~ Petersiliensauce

Knuspriges Welsfilet
Spargel ~ Erdäpfel ~ Trüffeldip

Mangalitzabackerl in Blaufränkisch
Sellerie ~ Jungzwiebeln ~ Birnen

Wiener Schnitzel vom Strohschwein
Petersilerdäpfeln

Rosa gebratene Entenbrust
Artischocken ~ Oliven ~ Moccajus

Ausgelöstes Backhendel
Rahmgurkensalat & Preiselbeeren

Streifen von der Simmentaler Hochrippe
Kräuterbutter ~ mediterranes Gemüse ~ Rosmarin-Erdäpfel

Gekochter Tafelspitz
Wurzelgemüse ~ Rösti ~ Cremespinat ~ Apfelkren ~ Schnittlauchsauce

Kurz gebratener Zwiebelrostbraten
Erdäpfel-Schnittlauchpüree

Reh vom Leithagebirge
Kräuterschwammerl ~ knuspriger Serviettenknödel ~ Kohl ~ Preiselbeeren

Gebratene Kalbschulter im Salbeisaft'l
Polenta ~ Rahmkohlrabi

DESSERTS

Warme Nougatknödel
Frische Erdbeeren ~ Kokos

Panna Cotta
Himbeeren ~ Haselnußeis

Chocolate Wedding
Dunkle & weiße Schokolade ~ Mango ~ Karamellsegel

Mürbe Vanille-Mandeltarte
Erdbeereis ~ Schokosauce

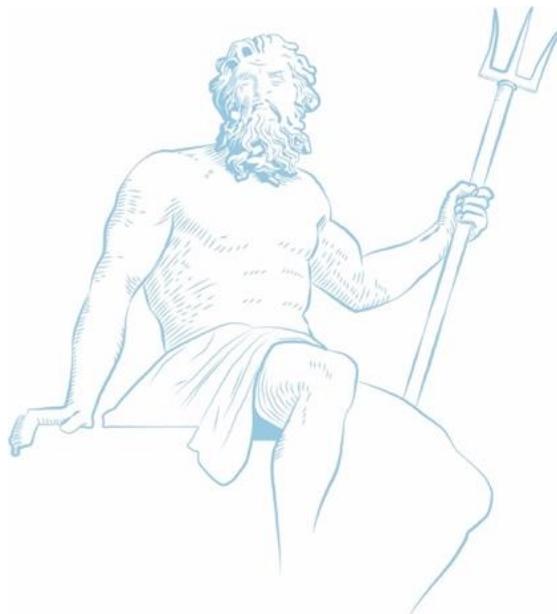
Karamellisierter Kaiserschmarren
Rosinen- Rumeis ~ Zwetschkenröster

KÄSE

Käseauswahl am Brett
mit Butter, Trüffelhonig, Chutneys und Hausbrot

GOURMET TIPP

Für das ganz besondere Gaumenerlebnis kocht gerne unser zwei-haubengekröntes Küchenteam aus Wien ein für Sie und Ihre Gäste eigens kreierte Menü.



NÄCHTLICHER SNACK

Gulaschsuppe
mit ofenwarmen Semmeln

Hausleberkäs
im Joursemmerl mit Trüffelsenf

Miniwürstel von der Fleischerei Hödl
mit frischem Gebäck

Chili con Carne
vom Wildschwein

COCKTAILS & VIBES

Für Ihre Weddingparty bietet sich unsere Strandbar direkt am Wasser als perfekte Location an.
Unsere Barkeeper zaubern Ihnen internationale Kreationen nach Ihrer Wahl....

...wie zum Beispiel Mojito, Caipirinha, Margarita, Gin Tonic, Swimming Pool,.....

DJ, Livemusik, Ton- und Lichtanlage organisieren wir gerne auf Wunsch!

ALLGEMEINES

- Zum Sektempfang empfehlen wir 3-5 Stück Happen pro Person.
Mindestbestellung pro Sorte ist 60 Stück
- Für Ihr Menü wählen Sie Ihre Favoriten, 3 Gänge ab Euro 25
- Für Blumen, Dekoration, Gestaltung und Fotografie sind Ihnen gerne unsere Partnerfirmen behilflich.
- Service-Personal ab Euro 29,00/Stunde
- Trinkgeldpauschale 5%
- Alle Preise netto zzgl USt.