



**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

Getrüffelte 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
- Alle Preise netto zzgl USt.