

UNSER SPEISEANGEBOT ZUR SPARGELZEIT

SUPPE, VORSPEISEN & SALATE

Spargel Cremesuppe mit Rohschinken und Brotchips	€ 8,20
Spargelsalat mit Mozzarella Bällchen und Rohschinken auf Blattsalat	€ 15,70
Blattsalat mit Joghurtdressing, Ei, Räucherlachs und grünem Spargel	€ 15,70

HAUPTSPEISEN

Zanderfilet auf Spargel Risotto mit Safran-Weißwein-Schaum	€ 28,50
Waldviertler Karpfenfilet gebacken mit Petersilienkartoffeln	€ 21,20
Rosa gebratenes Hirschrückensteak mit weißem Spargel, Pappardelle Nudeln und Pfeffersauce mit rosa Beeren	€ 27,50

FILETPFANDL

Filets vom Rind und Schwein in einer kräftigen Rotweinsauce mit Spargel und Bärlauch-Kaspressknödel	€ 24,60
Schweinsfilet im Speckmantel mit Burgenländischen Bauernspätzle und grünem Spargel	€ 23,60
Hühnerbrustfilet gefüllt mit Bio-Schafskäse Gervais und Lardo vom Mangaliza Schwein, serviert auf grünen Spargel-Rahm-Nudeln	€ 21,50
In Tempura Teig gebackener grüner Spargel an einer Mango-Paradeiser-Salsa (scharf) (vegan)	€ 17,20
Gebackener Spargel mit Dipp Sauce, Petersilienkartoffeln und Blattsalat	€ 17,20
Linguine in Spargel Rahmsauce mit Parmesan und gemischter Salat	€ 17,20

[Unsere Lieferanten!](#)

Seewinkler Eierteigwaren aus Pamhagen, Bio Kartoffeln von Paul Weiß in Frauenkirchen, Eis von Cafe Heiling (Eismacher) aus Lockenhaus, Spargel vom Ruttner Sepp aus Podersdorf, Lardo von Jupp's Bierstüberl aus Podersdorf, Alle gebackenen Speisen sind Palmöl frei!

UNSERE KLASSIKER

SUPPEN, SALATE & VORSPEISEN

Rindsuppe mit Frittaten, Nudeln oder Backerbsen	€ 4,90
„Windsurfer Salat“ (gebratene Streifen vom Schwein, Rind und Pute mit gemischten Salaten)	€ 13,90
Carpaccio vom Rinderschinken (Seewinkler Steppenrind) mit Cocktailtomaten, Bio Schafkäse und Rucola mit Balsamico verfeinert dazu Baguette	€ 17,20

HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel mit Pommes frites vom Schwein	€ 14,80
von der Pute	€ 16,50
Cordon bleu mit Petersilienkartoffeln vom Schwein	€ 16,50
von der Pute	€ 18,50
Ofenkartoffel mit Knoblauch-Sauerrahmsauce, Röstgemüse und Salatgarnitur (vegetarisch)	€ 12,90
Ofenkartoffel mit Kräuter Pesto, Grillgemüse und Salatgarnitur (vegan)	€ 12,90
Falafel auf Tomatenragout mit Petersilienkartoffeln und Salatgarnitur (vegan)	€ 12,90
Strandburger, Fischburger oder Veggieburger (vegetarisch) mit Ofenkartoffel und Salatgarnitur	€ 13,60
Kleiner Salatteller	€ 5,20

BAGUETTE GENUSS

Baguette mit Roastbeef, Rucola, getrockneten Tomaten, Jungzwiebel und Basilikum Pesto	€ 14,40
Mit Mozzarella, Tomaten, Oliven und Basilikum Pesto überbackenes Baguette (vegetarisch)	€ 14,40
Baguette mit Sardinen, Kapern, getrocknete Tomaten, Oliven, Parmesan und Basilikum Pesto	€ 14,40

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Topfenstrudel	€ 5,20
Apfelstrudel	€ 5,20
Sachertorte	€ 5,20
Buchtel mit Vanillesauce (pro Stück)	€ 4,10
Burgenländische Mohn Palatschinke mit Weichselragout	€ 7,40
Marillen Palatschinken (pro Stück)	€ 3,80
Somlauer Nockerl	€ 6,80
Wir servieren Ihnen auch gerne zu den Mehlspeisen	
Vanillesauce	€ 1,90
Eine Portion Schlagobers	€ 1,00

KAFFEE

Kleiner Brauner	€ 3,40
Großer Brauner	€ 4,70
Verlängerter	€ 3,60
Wiener Melange	€ 4,70
Franziskaner (Kaffee mit Schlagobers)	€ 4,70
Café Latte	€ 4,70

TEE

Früchtetee, schwarzer Tee, Grüner Tee, Pfefferminztee, Kräutertee	€ 4.30
--	--------

HEIßE GETRÄNKE

Heiße Zitrone	€ 4.30
Heiße Schokolade mit Schlagobers	€ 4,20
Tote Tante (Heiße Schokolade mit Rum)	€ 6,00

Bitte beachten Sie, dass ein Glas Wasser nur als Zusatzgetränk kostenlos ist.
Andernfalls verrechnen wir € 0,60 für ¼ l Glas Wasser.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	Im Glas	0,25 l	
Cola		€ 3,40	
Orangenlimonade		€ 3,40	
Kräuterlimonade		€ 3,40	
Zitronenlimonade		€ 3,40	
Eistee Pfirsich		€ 3,40	
Sodawasser		€ 1,60	
Orangensaft		€ 3,70	
Apfelsaft		€ 3,70	
Red Bull in der Dose		€ 4,20	
	in der Flasche	0,33 l	0,75 l
Mineralwasser prickelnd oder still		€ 3,50	€ 6,20
Coca Cola Zero		€ 3,90	
¼ Leitungswasser		€ 0,60	

schärf
KAFFEE · MASCHINEN · KONZEPTE

Bio-Limonaden



0,5 l Limette-Ingwer-Minze

0,5 l Himbeer-Zitrone

0,5 l Orange

0,5 l Cranberry

Prickelnd € 5,60

Still € 4,60

0,5 l hausgemachte Holunderlimo	prickelnd	€ 5,30
	still	€ 4,30
0,5 l hausgemachter Traubensaft	prickelnd	€ 5,30
	Still	€ 4,30
0,5 l hausgemachte Kräuter-Zitruslimo	prickelnd	€ 5,30
	still	€ 4,30

BIER

0,2 l Golser Premium	€ 3,40
0,3 l Golser Premium	€ 4,20
0,5 l Golser Premium	€ 5,10
0,5 l Flasche alkoholfreies Bier	€ 5,10
0,3 l Radler (Zitronenlimonade)	€ 4,20
0,5 l Radler (Zitronenlimonade)	€ 5,10
0,3 l Sodaradler	€ 4,20
0,5 l Sodaradler	€ 5,10
0,5 l Fl. Weizenbier alkoholfrei	€ 5,50
0,5 l Fl. Weizenbier	€ 5,50
0,5 l Flasche Puntigamer	€ 5,10

PROSECCOS

Prosecco La Contessa weiß	0,7 l	€ 30,00
Prosecco La Contessa rose	0,7 l	€ 30,00
Prosecco La Contessa weiß	0,2 l	€ 7,00
Prosecco La Contessa rosé	0,2 l	€ 7,00
1/4 l Spritzer weiß		€ 3,20
1/4 l Spritzer rot		€ 3,20
1/2 l Sommerspritzer		€ 4,80
1/2 l Sommerspritzer rot		€ 4,80

WEINE VOM TOCHTERUNTERNEHMEN WEINBAU DESILY

Weißwein	1/8 l	0,7 l
Cuvée Gewürztraminer & Gelber Muskateller Qualitätswein 2022	€ 3,60	€ 20,00
Cuvée Emilia Gewürztraminer & Gelber Muskateller Spätlese 2018 (von Wein Guide mit 3 Gläsern bewertet)	€ 4,10	€ 22,50
Cuvée Gewürztraminer & Gelber Muskateller Kabinett 2017	€ 3,90	€ 22,00
Chardonnay Spätlese 2021	€ 4,10	€ 22,50
Chardonnay Kabinett 2020	€ 3,90	€ 22,00
Welschriesling Qualitätswein 2022	€ 3,60	€ 20,00
Grüner Veltliner Qualitätswein 2020	€ 3,60	€ 20,00
Pinot Blanc Qualitätswein 2019	€ 3,60	€ 20,00
Pinot Blanc Kabinett 2020	€ 3,90	€ 22,00
Muskat Ottonel Kabinett 2021	€ 3,90	€ 22,00
Muskat Ottonel Kabinett 2019 (säurearm)	€ 3,90	€ 22,00
Muskat Ottonel Spätlese 2017	€ 4,10	€ 22,50
Gewürztraminer Auslese 2019	€ 4,10	€ 22,50
Gewürztraminer Auslese 2021	€ 4,10	€ 22,50
Gelber Muskateller Kabinett 2019	€ 3,90	€ 22,00
Gelber Muskateller Kabinett 2021	€ 3,90	€ 22,00

Rotweine	1/8 l	0,7 l
Rosé St. Laurent Qualitätswein 2019	€ 3,60	€ 20,00
St. Laurent 2019 (alkoholarm)	€ 3,90	€ 22,00
Merlot Kabinett 2021	€ 4,10	€ 22,50
Merlot Spätlese 2021	€ 4,60	€ 26,00
Merlot Spätlese 2015	€ 4,60	€ 26,00
Blaufränkisch Qualitätswein 2020	€ 4,20	€ 23,00

APERITIFS

Hugo (Prosecco, Holunder, Limette, Minze, Soda)	€ 6,40
Herlingo (Prosecco, Ingwersirup, Minze, Limette, Soda)	€ 6,40
Aperol Sprizz (Aperol, Weißwein, Sodawasser)	€ 5,20
Veneziano (Aperol, Prosecco, Sodawasser)	€ 6,40
Lillet Berry (Lillet Rosé, Schwepps Wild Berry, Erdbeere)	€ 6,90
Campari Orange	€ 5,40
Campari Soda	€ 4,90
Herlinde Spritz (Heidelbeer Likör, Bitter Lemon, Zitrone)	€ 6,40

1/6 VERKOSTUNG:

3 GLÄSER (1/6) NACH IHRER WAHL ZU (Unsere Weine finden Sie auf der Rückseite der Speisekarte.)	€ 6,00
--	--------

EMILIA

CUVÉE VOM GELBEN MUSKATELLER UND GEWÜRZTRAMINER SPÄTLESE 2018

1/8 L € 4,10

0,75 L € 22,50



Burgenland

CUVÉE EMILIA RIED LISSÄCKER 2018

Cuvée (GT, GM) / 13,0% / Spätlese / Naturkork / Ausbau: Stahltank
Intensives Muskatparfum in der an und für sich reduktiven Nase, auch erdige Noten und nasser Stein; Marzipan und Kräutertee, straff und salzig, knochentrocken mit stützender Säure, zeigt Charakter.

Weinbau Desily, 7141 Podersdorf am See
02177/2273, 0664/9690774
<https://hotelbetriebe-herlinde.at/wein/>

€ 8,00



UNSERE LIEFERANTEN

Teigwaren	Firma Wolf, Südburgenland
Bio Kartoffeln	Paul Weiß, Frauenkirchen
Fisch	aus heimischer Fischzucht
Fleisch	Aus heimischer Tierhaltung
Kräuter	Eigenanbau
Marmeladen und Sirupe	Teilweise hausgemacht
Bio Sirupe	Firma Schärf, Wr. Neustadt
Frühstücks Flakes, Trockenfrüchte und alle Getreidearten	Firma Gutscher (teilweise Bio)
Eis	Heiling (Eismacher), Lockenhaus
Salat und Gemüse	Firma Unger, Pamhagen
Freilandeier	Firma Werkovits, Mittelburgenland
Bio Schafskäse	Firma Hautzinger, Tadten
Äpfel und Marillen	Firma Leeb, St. Andrä
Rinderrohschinken und Lardo vom Mangaliza	Jupp, Podersdorf am See