

die
Mowe
RESTAURANT-BAR



„Die Möwe“ bietet gastronomische Genüsse und verbindet regionale Spitzenprodukte mit dem Mittelmeer. Kreativität, Regionalität und Qualität sind die Hauptzutaten für die kulinarische Reise.

Lockere Strandatmosphäre mit Strandbar und trendigem Getränkeangebot, lukullische Köstlichkeiten – geschmackvoll präsentiert – verwöhnen unsere Gäste von mittags bis abends. Neben Fisch- und Fleischgerichten wurden auch vegane Spezialitäten ins Angebot aufgenommen.

Der Name des Restaurants wurde von der gelbfüßigen Mittelmeermöwe abgeleitet. Die Mittelmeermöwe ist ein sehr seltener Brutvogel des Neusiedler See-Gebiets. Sehr spektakulär sind die großen Ansammlungen, die abends in den Monaten August bis Oktober an der Langen Lacke zu beobachten sind. Zehntausend und mehr übernachtende Vögel sind um diese Zeit keine Seltenheit.

Möwen gehören zu den sehr anpassungsfähigen Vogelarten. Außerhalb der Brutzeit ist die Mittelmeermöwe hauptsächlich in Küstengebieten zu finden, wo sie auf dem offenen Meer, in Häfen oder an Stränden nach Nahrung sucht. Das Neusiedler See Gebiet wird nach der Brutzeit überwiegend von Brutvögeln der Adria frequentiert. Altvögel suchen nach der Brutsaison günstige Mauserplätze auf und überwintern später in der Nähe der Brutgebiete.

das Gourmetmenü „Herbst Spaziergang“

<i>VORSPEISE</i>	DIE ROSÉ DORADE <small>D,G,O</small> Ceviche Joghurt Fingerlimette	
<i>ZWISCHENGANG</i>	DIE GÄNSELEBER <small>A,C,G,L,M,N,O</small> Powidl Ras-el-hanut Buttermilch	
<i>VORSPEISE WARM</i>	DAS ROTWILD <small>A,C,G,L,M,O</small> Consommé Krauseglucke Praline Tamarillo	
<i>SORBET</i>	DIE ISABELLATRAUBE <small>ON THE ROCKS C,F,G,O</small> Sorbet Ziegenkäse Rosé	
<i>HAUPTSPEISE</i>	DAS MILCHKALB <small>A,C,G,L,M,O</small> Filet Bries Roggenbrot Estragon Vogelbeere	
<i>DESSERT</i>	DIE WEISSE SENSATION <small>A,C,F,G,H,O</small> Weiße Valrhona Schokolade Kokos Himbeere	
	MENÜ 3-GANG Vorspeise Hauptspeise Dessert	69,00
	MENÜ 4-GANG Vorspeise Zwischengang Hauptspeise Dessert	89,00
	MENÜ 5-GANG Vorspeise Zwischengang Sorbet Hauptspeise Dessert	99,00
	MENÜ 6-GANG Vorspeise Zwischengang Suppe Sorbet Hauptspeise Dessert	112,00

die Vorspeise



ERBSE & KOKOSNUSS (vegan) E,F,H,L,O

Mousse | Kakaobutter | Sud

14,50

GEGRILLTER SEESAIBLING D,E,G,L,O

Fermentierte Zitrone | Quinoa | Kombucha | Tomate

16,50

WAGYU TATAR ^{75g} A,C,G,L,M,O

Zucchini | Kohlrabi | Eidotter

19,90

die Suppe

RINDER CONSOMMÉ A,C,G,L,M,O

Rinderleberbaumkuchen oder Grießnockerl | Wurzelgemüse | Schnittlauch

7,00



BUTTERNUSSKÜRBIS (optional vegan) A,C,F,L,M,O

Schaumsuppe & Tatar | Kürbiskern-Baiser | Pannonia Ingwer

8,00

der Zwischengang

SEEWINKLER HIRSCH A,C,G,L,M,O

Ragout | Orecchiette | Petersilie | Berberitze

16,50



TIEFSEE-JAKOBSMUSCHEL (optional vegan) G,L,O,R

Curry | Risotto | Karfiol | VILA VITA Quitte

19,50

die Hauptspeise

SCHNITZEL „DIE MÖWE“

WEIDEKALB im Butterschmalz gebacken **A,C,G,M**

Erdäpfel-Vogelersalat | Preiselbeere 26,00

BURGENLÄNDISCHES BIO-SCHWEIN **A,C,G,M,O**

Butterbasmatireis | Apfel-Birnen Chutney 18,00

FLEISCH „DIE MÖWE“

LAMMKRONE vom Hautzinger **A,C,G,L,M,O**

Pistazie | Polenta | Ratatouille | Rosine 30,00

SEEWINKLER WILDSCHWEIN **A,C,G,L,M,O**

Rücken & Schnitzel | Pastinake | Karotte | Williams Birne 28,50

FILETSTEAK VOM BIO-RIND **A,C,G,L,M,O**

Kohlsprosse | Kaki | Melanzani | Portweinschalotte 42,00

FISCH „DIE MÖWE“

PAMHAGNER ZANDER **A,C,D,G,L,M,O,P**

Fregola nero | Spätzle-Espuma | Perlzwiebel 27,90

WILDFANG STEINBUTT **A,C,D,G,L,M,O**

Offener Raviolo | Kürbis | Kokos 29,90

„DIE GRÜNE MÖWE“

HAUSGEMACHTE ROTE RÜBEN TAGLIATELLE ^{A,C,G,H,L,O}

Hokkaidokürbis | Österkron | Walnuss | Zwetschke 25,50



KARTOFFELROULADE ^{(vegan) A,E,F,H,L,M,O}

Zucchini | Kräutersaitling | Pilzsud 24,90

die halbe Portion

RINDSUPPE ^{A,C,L,M}

Nudel oder Grießnockerl | Schnittlauch 4,50

SCHNITZEL VOM BURGENLÄNDISCHEN BIO-SCHWEIN ^{A,C}

Pommes Frites 9,30

NEUSIEDLERSEE FISCHSTÄBCHEN ^{A,C,D,G,L}

Erdäpfelpüree | Sommergemüse 9,30

SPAGHETTI ^{A,C,G,L,M,O}

Bolognese oder Tomatenragout | Parmesan 8,50

FLAMMKUCHEN ^{A,C,G,L,M,O}

Beinschinken | Sauerrahm | Jungzwiebel 9,30

das Dessert



SCHOKOLADE CRÉME BRÛLÉE ^{(vegan, glutenfrei, laktosefrei) F,H,O,P}

VILA VITA Kriecherl-Sorbet | mariniertes Butternuss Kürbis | Liebstöckel 11,20

EINGELEGTE HOLLER FEIGE ^{A,C,F,G,H,O}

Nougatcrème | Roggencrumble | Wacholderschaum 11,90

HAUSGEMACHTE POWIDLITASCHERL ^{A,C,F,G,H,O}

Zwetschke | Zimt-Eis | glacierte Maroni 12,50

BERGBAUERN KÄSEAUSSWAHL G,H,L,M,O

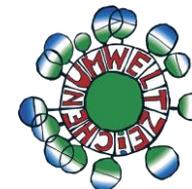
Chutney | Nuss | Traube

14,90

Regionalität sowie Saisonalität sind Grundprinzipien, die im VILA VITA Pannonia seit vielen Jahrzehnten gelebt werden. So werden viele unserer Rohstoffe direkt in der näheren Region bezogen bzw. legen wir ein besonderes Augenmerk darauf, dass so viele Lebensmittel wie möglich aus Österreich stammen.

Rindfleisch, Schweinefleisch, Geflügel, Milchprodukte sowie zahlreiche Käsesorten, Eier aus Freilandhaltung, Zander, Schafskäse, Brot, Gebäck und Gemüse der Saison (ganzjährig Kartoffel, Zwiebel, Peterwurz, Karotten, Gelbe Rüben, Knollensellerie, Äpfel, Birnen) stammen in unserem Haus zu 100% aus kontrollierten österreichischen Betrieben.

Mehr Informationen über die genaue Herkunft unserer Lebensmittel finden Sie gerne unter bit.ly/vvp_herkunftsangaben



Preis pro Gedeck: 4,00 €

Alle angeführten Preise in EURO inkl. Der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Index der Allergene:

A-Gluten, B-Krebstiere, C-Eier, D-Fisch, E-Erdnüsse,
F-Soja, G-Milch, H Schalenfrüchte, L-Sellerie, M-Senf,
N-Sesam, O-SO₂/Sulfite, P-Lupine, R-Weichtiere