die Möwe
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
„AROMEN DES WINTERS“

DIE VORSPEISE
DER BLACK COD (KOHLENFISCH) D,O
Nashi | Erdapfel | Kerbel

DIE SUPPE
DER DOLCELATTE A,G,H,O
Vila Vita Apfel | Pekannuss | Kümmel

DER ZWISCHENGANG
DER HUCHEN A,D,C,G,L,O
Alpenkaviar | Kohlrabi | Pinien-Hollandaise | Butteressig

DAS SORBET
DIE QUITTE A,C,F,G,O
Vila Vita Quitte | Gewürzsud | Kerbel

DIE HAUPTSPEISE
DAS STUBENKÜKEN A,C,G,L,M,O
Topinambur | Karotte | Winterspinat

DAS DESSERT
DIE KAKAOBOHNE A,C,F,G,H,O
Jasmintee | Yuzu | Leinsamen

MENÜ 4-GANG
Vorspeise | Suppe | Hauptspeise | Dessert 72,00

MENÜ 5-GANG
Vorspeise | Suppe | Zwischengang | Hauptspeise | Dessert 92,00

MENÜ 6-GANG
Vorspeise | Suppe | Zwischengang | Sorbet | Hauptspeise | Dessert 99,00

die Vorspeise

MOUSSE VOM HOKKAIDOKÜRBIS VEGAN N,O,A
Kalamansi | schwarzer Sesam | Hippe 13,90

FJORDFORELLEN SULZ 2.0 B,L,M,O
Avocadodressing | Bananenschalotte | Limette 18,50

WHITE TIGER GARNELEN TATAR B,L,O
Kombucha | dehydrierte Himbeere | Blütenpolle 19,00

NATIONALPARK-STEPPENRIND TATAR A,C,L,M
Rote Rübe | Cassis | Quinoa 19,90

die Suppe

RINDER CONSOMMÉ A,C,G,L,M,O
Gebackenes Leberknödel oder Grießnockerl | Wurzelgemüse | Schnittlauch 8,00

KOHLRABI SCHAUMSUPPE VEGAN F,L,O
Kohlrabi-Raviolo | Rote Rübe | Haselnuss 9,00

der Zwischengang

MANGALITZA RAVIOLO A,G,L,M,O
Fermentierte Knoblauchsauce | Parmesan | Thymianöl 21,90

MUSKATKÜRBIS SALAT LAUWARM - VEGAN F,L,O,R
Hausgemachter Käse | Orangenzestenpüree | Lavendelcrumble 17,50

die Hauptspeise

SCHNITZEL *„DIE MÖWE“*

WEIDEKALB im Butterschmalz gebacken A,C,G,M
Erdäpfel-Vogerlsalat | Preiselbeere 26,00

BURGENLÄNDISCHES BIO-SCHWEIN A,C,G,M,O
Butterbasmatireis | Zwetschken Chutney 21,90

FLEISCH *„DIE MÖWE“*

BAUERNHUHN4 A,C,G,L,M,O
Lollipop, Involtini & Herz | Stundenei | Süßkartoffel | Koriander | Erbse 23,90

GEBRATENE FLUGENTENBRUST A,C,G,H,L,O
Lila Kartoffelgratin | Brokkoli | Brombeere | Haselnüsse 30,00

KRAUTFLEISCH 2.0 A,C,G,H,L,O
Knuspriger Nussedelschwein-Bauch | Krautespuma | Tomaten-Paprika Jus | Krustenpopcorn | Vintschgerl 22,50

WASSERBÜFFEL SCHULTERSCHERZEL GESCHMORT A,C,G,L,O
Rosmarin-Polenta | fermentierte Karotte | Zwiebeljus 27,90

NATIONALPARKRIND „ROSSINI“ A,C,G,L,M,O
Fondant- Kartoffel | Gänseleberterrine | Physalischutney | Perigord-Trüffeljus 43,00

FISCH *„DIE MÖWE“*

„ST. ANDRÄER“ BUNTBARSCH A,C,D,G,L,O,P
Fenchelsalat | Mohnhippe | Met | Chiasamen 25,50

ROTBARBE & JAKOBSMUSCHEL A,C,D,L,O
Carnaroli-Risotto | Orangenkaviar | Nori | Essenz 30,00

„DIE GRÜNE MÖWE“

Vegan **ROTE RÜBEN GNOCCHI** VEGAN A,F,L,H,O
Pflaumenchutney | Oreganopesto | Macadamia 18,00

Vegan **KARFIOL RISOTTO** VEGAN F,O
Salbei | getrocknete Tomate | Kapernblatt | Leinsamen 20,00

die halbe Portion

RINDSUPPE A,C,G,L,M
Frittaten oder Grießnockerl | Schnittlauch 4,50

SCHNITZEL VOM BURGENLÄNDISCHEN BIO-SCHWEIN A,C
hausgemachte Pommes | grüner Salat 9,30

NEUSIEDLERSEE FISCHSTÄBCHEN A,C,D,G
Erdäpfelpüree | Erbsen | Rahm-Gurkensalat 9,30

SPAGHETTI A,C,G,L,O
Steppenrind-Bolognese | Parmesan 8,50

MAC'N'CHEESE PANNONIA A,C,G
Seewinkler Eierteigwaren Rilli-Nudel | Cheddar 8,50

das Dessert

Vegan

FLAUMIGER BRIOCHE VEGAN - GLUTENFREI E,F,H,O,P
Baba | Sanddorn | Erdnuss 11,50

CREMIGE PANNA COTTA C,F,G,H
Ziegenmilch | Dulce de Leche | gebeizter grüner Apfel 12,00

VILA VITA MOHNNUDELN A,C,F,G,H,O
Hausgemachter Eierlikör | Pandan-Eis | Wildreis 12,00

der Käse

BERGBAUERN KÄSEAUSWAHL 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, Peterwurzen, 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 EURO
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-SO_2/Sulfite, P-Lupine, R-Weichtiere