

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.

SHARING IS CARING „die Möwe“

BEI UNSEREM „SHARING IS CARING“ KANNST DU GEMEINSAM MIT DEINEN FREUNDEN UND DEINER FAMILIE EINE VIELFALT AN KÖSTLICHEN SPEISEN ERLEBEN.
UNSERE SPEISEN SIND PERFEKT ZUM TEILEN UND GENIESSEN, SODASS JEDER DIE MÖGLICHKEIT HAT, VON ALLEM ZU PROBIEREN UND NEUE GESCHMACKSRICHTUNGEN ZU ENTDECKEN.

SO FUNKTIONIERTS:

1. WÄHLT EURE FAVORITEN: WIR HABEN EINE AUSWAHL AN VORSPEISEN, ZWISCHENGERICHTEN, HAUPTGERICHTEN UND DESSERTS, DIE IHR NACH LUST UND LAUNE KOMBINIEREN KÖNNT. JEDER VON EUCH KANN PRO GANG EINES DER GERICHTE WÄHLEN.
2. TEILT UND GENIESST. DIE GERICHTE WERDEN IN DIE MITTE DES TISCHES EINGESTELLT, DAMIT JEDER ZUGREIFEN UND PROBIEREN KANN.
3. ERLEBT DEN GESCHMACK: LASST EUCH VON DEN VIELFÄLTIGEN AROMEN UND KREATIVEN KOMBINATIONEN UNSERER KÜCHE BEGEISTERN.

2-GANG

Vorspeise | Hauptspeise

PRO PERSON 45,00

3-GANG

Vorspeise | Hauptspeise | Dessert

PRO PERSON 54,00

4-GANG

Vorspeise | Suppe oder Zwischengang | Hauptspeise | Dessert

PRO PERSON 65,00

das Ganslmenü

DIE VORSPEISE	ENTENLEBER-PATÉ <small>A,C,E,G,O</small> Weingarten-Trauben Kerbel	19,90
DIE SUPPE	GANSL-EINMACHSUPPE <small>A,C,G,L,O</small> Rotkraut-Gansl Frühlingsrolle	9,50
DER ZWISCHENGANG	GANSL-RISOTTO <small>G,L,O</small> Traube Karotte Stangensellerie	14,00
DIE HAUPTSPEISE	BRUST & KEULE VON DER VILA VITA WEIDEGANS <small>A,C,G,O</small> Maroni Rotkraut Kohlsprossen-Püree Kartoffelknödel	29,50
DAS DESSERT	MARONI-CRÈME <small>A,C,F,G,H,O</small> Zartbitterschokolade Mandarinsorbet	11,00
	MENÜ 3-GANG Vorspeise Hauptspeise Dessert	55,00
	MENÜ 4-GANG Vorspeise Suppe Hauptspeise Dessert	62,00
	MENÜ 5-GANG Vorspeise Suppe Zwischengang Hauptspeise Dessert	75,00

die Vorspeise



WILDKRÄUTER-BLINI ^A

Erbsen | Cashew

13,00

FORELLE GEGRILLT ^{D,O}

Marokkanische Zitrone | Oliven | Apfel | Radicchio

17,00

TATAR VOM BIO-RIND ^{A,C,G,M,F}

Rote Rübe | Bubu Arare | Hanf

20,00

die Suppe

BUTTERNUSS-KÜRBIS SCHAUMSUPPE ^{F,H,L,M,O}

Waldmeister | Leinsamen-Haselnuss Chip | Rote Rübe

9,00

RINDERCONSOMMÉ ^{A,C,G,L,M,O}

Leberbaumkuchen oder Kräuter-Grießnockerl | Wurzelgemüse | Schnittlauch

8,00

die Hauptspeise

Fisch

FILET VOM WELS GEBRATEN D,D,L,M,O

Schwarzwurzel | Kohl | Blutorange

28,50

BRETONISCHER WOLFSBARSCH A,D,M,O

Kürbissauce | Fenchelsalat | Balsamico

29,00

Fleisch

WIENER SCHNITZEL VOM WEIDEKALB A,C,G,M

Butterschmalz | Erdäpfel-Vogelssalat | Preiselbeeren

26,00

RÜCKEN VOM REH C,G,L,M,O

Kartoffel-Pilz Roulade | Peterwurzel | Moosmayonnaise | Vogelbeere

41,00

PERLUHN SOUS - VIDE A,C,F,G,M,O

Rollgerste | Sojabohne | Isabellatraube | Babymais

30,00

STEAK & BACKE VOM BIO - RIND A,C,G,L,M,O

Portweinpflaume | Süßkartoffel | bunte Babykarotte | Petersilie

38,00

Vegetarisch – Vegan



HAUSGEMACHTE ROTE RÜBEN TAGLIATELLE A,F,L,M,O

20,50

Seewinkler Kürbis | Pistazie | VILA VITA Birne

SPINAT-RISOTTO F,L,N,O

22,00

Karfiol | Chiasamen

das Dessert



MILLE FEUILLE BIENENSTICH A,G,O

10,50

Schokocrème

TARTE TATIN A,C,F,G,H,O

11,50

orientalischer Gewürzschaum | Salz-Karamelleis | geröstete Pistazien

GRANATAPFEL SORBET G,O

7,50

Kokoswasser Sud | Sesam Cracker

der Käse

BERGBAUERN KÄSEAUSSWAHL G,H,L,M,O

12,00

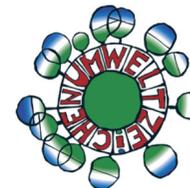
Chutney | Nuss | Traube

4 Sorten

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 €

Alle angeführten Preise in EURO inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Index der Allergene:

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