

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.

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 Gewürzschäum | 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

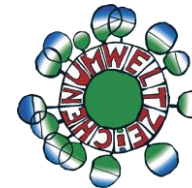
Chutney | Nuss | Traube

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, 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 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 |