

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 €

3-GANG

Vorspeise | Hauptspeise | Dessert

PRO PERSON 54 €

4-GANG


Vorspeise | Zwischengang | Hauptspeise | Dessert

PRO PERSON 65 €


## die Vorspeise

<b>HERBST-STEINPILZ<sup>2</sup></b> VEGAN H,F,O Geröstete Pekannuss   Shiso	13,00
<b>GEBEIZTER RÄUCHERLACHS</b> D,L,O Grüner Curry   Mango	17,00
<b>GEBIRGSGARNELE</b> B,G Meerettich   Zitronenverbene	19,00
<b>TATAR VOM BIO – RIND</b> A,C,G,M Englischer Senf   Kapern   Aioli	20,00

## die Suppe

 <b>BUTTERNUSS-KÜRBIS SCHAUMSUPPE</b> L,M,O,H,F Waldmeister   Leinsamen-Haselnuss Chip   Rote Rübe	9,00
<b>ZWIEBELSUPPE</b> 2.0 L,M,O,G,C,A Rinderconsommé   Parmesanespuma   geröstetes Hanfbrot	9,00

## der Zwischengang

 <b>HERBSTTRÜFFEL LINGUINI</b> VEGAN A,L,O,M Kombucha Kaviar   Peterwurzel   Pekannuss	17,50
<b>HUMMER THERMIDOR</b> 2.0 A,R,M,O,B,L,M Herbstspinat   Sauce Nantua   lauwarmer Kürbissalat	19,00

## die Hauptspeise

### FISCH

<b>STEINKÖHLER</b> <small>D,O,G,M</small>	27,00
Beurre verte   Keta Kaviar   Grießschnitte	
<b>SCHWARZER WILDFANG-HEILBUTT</b> <small>G,O,D,L,M</small>	28,50
Fermentierter Knoblauch   Karfiol   La Ratte Kartoffel	
<b>BRETONISCHER WOLFSBARSCH</b> <small>A,D,M,O</small>	29,00
Kürbissauce   Fenchelsalat   Balsamico	

### FLEISCH

<b>RÜCKEN VOM REH</b> <small>C,G,M,L,O</small>	30,00
Kartoffel-Pilz Roulade   Peterwurzel   Moosmayonnaise   Vogelbeere	
<b>PERLUHNNHUHN</b> „sous vide“ <small>A,C,G,M,O,F</small>	30,00
Rollgerste   Sojabohne   Isabellatraube   Babymais	
<b>FILET &amp; TATAR vom HIRSCH</b> <small>A,H,M,O,G,C</small>	31,00
Quittenpüree   Cranberry   Gnocchi   Sellerie   Brokkoli	
<b>STEAK &amp; BACKE VOM BIO – RIND</b> <small>A,C,G,L,M,O</small>	38,00
Portweinpflaume   Süßkartoffel   bunte Babykarotte   Petersilie	


### VEGETARISCH - VEGAN

 <b>HAUSGEMACHTE ROTE RÜBEN TAGLIATELLE</b> <small>VEGAN A,F,L,M,O</small>	20,50
Seewinkler Kürbis   Pistazie   VILA VITA Birne	
 <b>SPINAT-RISOTTO</b> <small>OPTIONAL VEGAN F,L,O,N</small>	22,00
Karfiol   Chiasamen	
 <b>GEBRATENER KAROTTEN-KUCHEN</b> <small>VEGAN A,F,L,O,H</small>	25,00
Erdnuss   Urkarotte   Petersilie	

## VILA VITA Classics

<b>RINDER CONSOMMÉ</b> A,C,G,L,M,O	8,00
Leberbaumkuchen oder Kräuter-Grießnockerl   Wurzelgemüse   Schnittlauch	
<b>WIENER SCHNITZEL VOM WEIDEKALB</b> im Butterschmalz gebacken A,C,G,M	27,00
Erdäpfel-Vogersalat   Marillen-Lavendel Chutney	

## das Dessert

 <b>CRÈME BRÛLÉE</b> (vegan, glutenfrei) F,H,O,P	10,50
Kürbiskern   Holunderbeeren Eis	
<b>„BAUMSTAMM“</b> A,C,F,G,H,O	11,50
Zartbitterschokolade   Maronicrème   Mandarinen-Sorbet	
<b>HAUSGEMACHTE-POWIDL TASCHERL</b> A,C,F,G,O	11,50
Gewürz-Zwetschke   braunes Butter Eis	
<b>„CAPPUCCINO“</b> A,C,F,G,H,O,N	12,00
Mascarpone-Schaum   Kaffee Eis   Quitte	

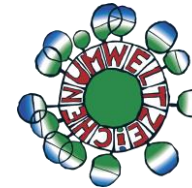
## der Käse

<b>BERGBAUERN KÄSEAUSSWAHL</b> G,H,L,M,O	
Chutney   Nuss   Traube	
4 Sorten	12,00
5 Sorten	14,00
6 Sorten	16,00

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](https://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-SO<sub>2</sub>/Sulfite, P-Lupine, R-Weichtiere