

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

	<b>ZANDER GEFLÄMMT</b> <sup>A,D,G</sup> Brotcrème   Dill   Kokos	17,00
	<b>100g BEEF TATAR</b> <sup>A,C,F,G,L</sup> gedörrter Eidotter   Chilimayonnaise   knusprige Edamame   Focaccia	19,00
	<b>GEBRATENER WILDBROKKOLI</b> <sup>F</sup> grüne Papaya   Curry   Zitronengrassud	16,00
	<b>SPARGELMOSEIK</b> <sup>F</sup> Nori   Spargelvelouté   Spargelcrème   marinierter Spargel   Rhabarber	15,00

## die Suppe

	<b>RINDERCONSOMMÉ</b> <sup>A,C,G,L</sup> Wurzelwerk   Leber-Teigtaschen	9,00
	<b>SPARGELCRÈMESUPPE</b> <sup>F</sup> Spargelsalat   Spargelspitzen   Ingwer	9,00
	<b>BÄRLAUCHCRÈMESUPPE</b> <sup>A,C,G,H</sup> Bauerntopfenravioli   Walnussöl	8,50

## die Hauptspeise

### FISCH

**GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN | CURRYRISOTTO** <sup>R,G,O</sup>  
Limette 33,00

**SAIBLING GEBRATEN 160g** <sup>C,G,L,O</sup>  
Spargel Grün und Weiß | Sauce Choron | Erdäpfel-Flan 37,00

### FLEISCH

**MAISHENDLBRUST & FLÜGEL** <sup>A,C,G,O</sup>  
Erbsen | Lauch | Semmelfülle 24,00

**FILETSTEAK VOM STEPPENRIND 200g** <sup>C,G,L,O</sup>  
von der Fleischerei Karlo 38,00  
Grüner Spargel | Sauce béarnaise | Rosmarin-Kartoffeln

**SCHWEINEBAUCH** <sup>G,L</sup>  
Bohnenpüree | Stangensellerie-Apfelsalat | Kichererbsen 22,00

**WIENER SCHNITZEL VOM WEIDEKALB**  
**IM BUTTERSCHMALZ GEBACKEN** <sup>A,C,G,M</sup>  
Erdäpfel-Vogerlsalat | Marillen-Lavendel-Chutney 29,00

**SOLOSPARGEL** <sup>C,G,L,O</sup> 23,00

Sauce Hollandaise | Heurigen Erdäpfel  
mit Schnitzel vom Kalbsrücken 140g 36,00  
mit gekochten Schinken 29,00

**VEGETARISCH – VEGAN**



**SPARGEL-RISOTTO**

Rhabarber | Knuspriger Reis | Zuckererbsenschoten

16,00

**BÄRLAUCH-FRISCHKÄSERAHM TAGLIATELLE** <sup>A,C,G</sup>

geröstete Austernpilze | Gartenkresse

18,00

**das Dessert**

**INGELEGTER RHABABER** <sup>A,C,F,G,H</sup>

Geröstetes Marzipaneis | Erdbeercremeux

11,00

**SCHAFSMILCH - TOPFENKNÖDEL** <sup>A,C,F,G,O</sup>

Beeren | Blütenhonig

11,00

**TARTE AU CHOCOLAT** <sup>F,H,O,P</sup>

Haselnüsse | Holunder – Limetten - Sorbet

10,00



**das Menü**

**3-GANG**

Vorspeise | Hauptspeise | Dessert

PRO PERSON

61,00

**4-GANG**

Vorspeise | Suppe | Hauptspeise | Dessert

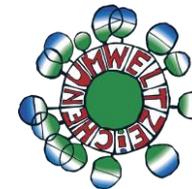
PRO PERSON

69,00

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, 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](https://bit.ly/vvp_herkunftsangaben)



Preis pro Gedeck: 4,00 €

Alle angeführten Preise in EURO inkl. 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 -	SO <sub>2</sub> / Sulfite
F -	Soja	P -	Lupine
G -	Milch	R -	Weichtiere