

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

BEEF TARTAR ^{A, C, G, M}

21,00

Salzbutter | Ei | Hausgemachtes Brot | Erdäpfelschips

SCHAFKÄSEMousse VOM HAUTZINGER ^{L, G, O}

21,00

Feigen aus dem eigenen Obstgarten | Rote Rüben | Kerbelmilch

POCHIERTER ZANDER ^{A, C, M, L}

20,00

grüne Tomaten | schwarze Walnuss aus dem eigenen Obstgarten

HERBSTSALAT | EIERSCHWAMMERL ^{G, O}

15,00

Kürbiskernöldressing | Kürbiskerne

SONNENBLUMENKERN HUMMUS

15,00



Kerbel | Limette | Polenta Chips | Langos

die Suppe

RINDERCONSOMMÉ ^{A, C, G, L, M, O}

9,00

Leberbaumkuchen | Wurzelgemüse

KOHLRABICRÈMESUPPE ^{A, F, O}

8,50



Kohlrabisalat | Chia

die Hauptspeise

FISCH

FORELLEN-BASILIKUMROLLE D, G, O, L

Kohlrabi | Erbsen | Zuckererbsenschoten | Basilikumsoße

25,00

FLEISCH

FILETSTEAK VOM ÖSTERREICHISCHEN BIORIND 180g G, L, O

Kartoffelgratin | Spinat | Karotten

42,00

REHRÜCKENFILET | KRÄUTERKRUSTE A, C, G, L, O

Vogelbeere | Sellerie | Kohlsprossen | Eierschwammerl

39,00

GESCHMORTE KALBSBACKEN G, L, O

Knuspriger Kartoffelstampf | Wurzelgemüse

35,00

WIENER SCHNITZEL VOM WEIDEKALB

IM BUTTERSCHMALZ GEBACKEN A, C, G

Erdäpfel-Vogerlsalat | Preiselbeeren

29,00

MAISHENDL SUPREME C, G, L, O

Rosmarinpolenta | Maiscreme | Babymais

26,00

VEGETARISCH – VEGAN

EIERSCHWAMMERLTAGLIATELLE A, G, L, O

24,00

das Dessert

PAVLOVA ^{C, O} 11,00
Marillen | Zitronenverbene

SCHOKOLADEN MILLE FEUILLE ^{A, C, G, H, O} 12,00
Tonkabohne | Zwetschken aus dem eigenen Obstgarten | Blätterteig

APFELSTRUDELTARTE ^{A, E, F, H, O} 11,00
Zimtsorbet | Walnüsse | Äpfel aus dem eigenen Obstgarten



das Menü

3-GANG PRO PERSON 63,00
Vorspeise | Hauptspeise | Dessert

4-GANG PRO PERSON 69,00
Vorspeise | Suppe | Hauptspeise | Dessert

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, Milchprodukte sowie zahlreiche Käsesorten, Eier aus Freilandhaltung, 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.

Steppenrind / Mangalitzta

Pamhagen

Fleischeierei Karlo

Gebäck

St. Andrä am Zicksee

Bäckerei Goldenitsch

Eier

Pamhagen

Seewinkler Eier & Teigwaren

Speiseeis

Bad Tatzmansdorf

Konditorei Kaplan

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 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 ₂ /Sulfite |
| F - Soja | P - Lupine |
| G - Milch | R - Weichtiere |