

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.

das Ganslmenü

die VORSPEISE	GANSLEBER-PATÉ A,G,O,H Zwetschke Tamarinde Walnussbrioche	19,00
die SUPPE	GANSLEINMACHSUPPE A,C,G,L,O Bröselknödel Wurzelgemüse	9,00
die HAUPTSPEISE	BRUST & KEULE VON DER WEIDEGANS A,C,G,L,O Apfel-Rotkraut Kohlsprossen Erdäpfelknödel	37,00
das DESSERT	WERMUTHMOUSSE C,G,O Zwetschke Maronieis Rum-Rosinen	10,00

das Menü

3-GANG Vorspeise Hauptspeise Dessert	PRO PERSON	63,00
4-GANG Vorspeise Suppe Hauptspeise Dessert	PRO PERSON	69,00

die Vorspeise

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

21,00

Salzbutter | Ei | Hausgemachtes Brot | Erdäpfelchips

SCHAFKÄSEMOUSSE VOM HAUTZINGER ^{L,G,O}

21,00

Feigen | Rote Rüben | Kerbelmilch

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

20,00

grüne Tomaten | schwarze Walnuss aus dem eigenen Obstgarten



KÜRBISVARIATION ^G

14,00

Püree | Kerne | Espuma

die Suppe

RINDERCONSOMMÉ ^{A,C,G,L,M,O}

9,00

Leberbaumkuchen | Wurzelgemüse



KÜRBISCREMESUPPE ^{F,O}

8,00

Eingelegter Kürbis | Kürbiskerne | Chiasamen

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 Erdäpfelstampf | Wurzelgemüse

32,00

WIENER SCHNITZEL VOM WEIDEKALB

IM BUTTERSCHMALZ GEBACKEN A,C,G

Erdäpfel-Vogerlsalat | Preiselbeeren

29,00

MAISHENDL SUPRÊME C,G,L,O

Rosmarinpolenta | Mais | Babymais

26,00

VEGETARISCH - VEGAN

HAUSGEMACHTE BANDNUDELN | KÜRBISRAGOUT A,C,G,O

Hokkaido | Kürbiskerne | Schnittlauch

18,00

das Dessert

PUMPKIN SPICE PANNA COTTA ^{G,H}

Walnuss | Kaffeeis | Salz-Karamell

10,00

SCHOKOLADEN MILLE FEUILLE ^{A,C,G,H,O}

Tonkabohne | Zwetschke | Blätterteig

12,00



APFELSTRUDELTARTE ^{A,E,F,H,O}

Zimtsorbet | Walnuss | Apfel

11,00

Preis pro Gedeck: 3,00 €

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

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, Peterwurz, Karotten, Gelbe Rüben, Knollensellerie, Äpfel, Birnen) stammen in unserem Haus zu 100% aus kontrollierten österreichischen Betrieben.

Steppenrind / Mangalitza
Gebäck
Eier
Speiseeis

Pamhagen
St. Andrä am Zicksee
Pamhagen
Bad Tatzmansdorf

Fleischeierei Karlo
Bäckerei Goldenitsch
Seewinkler Eier & Teigwaren
Konditorei Kaplan

Mehr Informationen über die genaue Herkunft unserer Lebensmittel finden Sie gerne unter bit.ly/vvp_herkunftsangaben

