

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,M} Avocado Ribiseln Trüffel	20,00
BURRATA ^{A,G,L} bunte Tomaten Basilikum Balsamico	19,00
CESAR SALAT ^{A,C,M,L} Romanasalat Hühnerbrust Schwarzbrot	17,00
LOADED FRIES ^{C,G} Chili Jalapeños Cheddar Sauercreme Guacamole	13,00

die Suppe



WEIßE TOMATENCRÈMESUPPE ^{A,F,O} Tramezzini Basilikum Ochsenherztomate	9,00
--	------

die Hauptspeise

FISCH

- BLACK TIGER GARNELEN** ^{A,B,G,O} 25,00
Linguine | Kirschtomaten | Parmesan
- PIZZA AL SALMONE** ^{A,D,G,O} 14,50
Tomatenragout | Burrata | Räucherlachs | Kapern

FLEISCH

- FILETSTEAK VOM STEPPENRIND 180g** ^{A,L,G,O} 39,00
Sommergemüse | Steakpomes | Kräuterbutter
- WIENER SCHNITZEL VOM WEIDEKALB** 29,00
IM BUTTERSCHMALZ GEBACKEN ^{A,C,G,M}
Erdäpfel-Vogersalat | Preiselbeeren
- PIZZA PROSCIUTTO E TARTUFO** ^{A,G,O} 15,50
Tomatenragout | Burrata | San Daniele Schinken |
Sommertrüffel

VEGETARISCH - VEGAN



- KARFIOLSTEAK** ^{F,L,M,O} 17,00
Radieschen | Zucchini | Kräuter

das Dessert

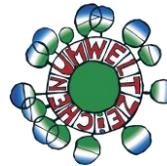
- ERDBEERKALTSCHALE** ^{C,G} 9,00
Erdbeeren | Buttermilch | Baiser | Basilikum
- SCHOKOLADEN BROWNIE** ^{A,C,G,H} 4,50
Marinierte Beeren

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.

Steppenrind / Mangalitza	Pamhagen	Fleischeierei Karlo
Gebäck	St. Andrä am Zicksee	Bäckerei Goldenits
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