

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

ZANDER GEFLÄMMT ^{A,D,G}

Brotcrème | Dill | Kokos

17,00

100g BEEF TATAR ^{A,C,F,G,L}

gedörrter Eidotter | Chilimayonnaise | knusprige Edamame

19,00



GEBRATENER WILDBROKKOLI ^F

grüne Papaya | Curry | Senfsalat

16,00

RÖMERSALAT ^{A,C,G,L}

Bacon | Ei | Croutons

14,00

die Suppe

RINDERCONSOMMÉ ^{A,C,G,L}

Wurzelwerk | Leber-Teigtaschen

9,00

SELLERIE-APFELCRÉMESUPPE ^{A,G,L}

Apfelchips | Kräuteröl | Tramezzini

8,00

Die Hauptspeise

FISCH

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN ^{R,G,O} Curryrisotto Limette	33,00
SAIBLING GEGRILLT ^{A,D,G} Pumpernickel eingelegtes Gemüse Krenschäum	29,00
GEBRATENER LACHS ^{D,L,O} Chicoree Rotkrautkimchi Schwarzer Pilavreis	27,00

FLEISCH

MAISHENDELBRUST & FLÜGEL ^{A,C,G,O} Erbsen Lauch Semmelfülle	24,00
BIO - RINDERFILET 200g ^{A,C,G,O} Kartoffelgratin Paprikachutney gebackene Champignons Whiskyjus	36,00
SCHWEINEBAUCH ^{G,L} Bohnenpüree Stangensellerie-Apfelsalat Kichererbsen	22,00
WIENER SCHNITZEL VOM WEIDEKALB IM BUTTERSCHMALZ GEBACKEN ^{A,C,G,M} Erdäpfel-Vogerlsalat Marillen-Lavendel-Chutney	26,00

VEGETARISCH – VEGAN



ROTE RÜBEN-RISOTTO ^{G,H,O}

Pinienkerne | Zuckerrüben | Honig-Espuma

18,00

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE ^{A,C,G}

Frischkäse Rahm | Gartenkresse | geröstete Austernpilze

18,00

das Dessert



ZITRONE MAL DREI ^{A,F,H}

Kuchen | Sorbet | Crème

14,00

SCHOKOMOUSSE ^{A,C,F,G,H}

Pistazie | Engelshaar | Feigen-Sorbet

12,00

KARAMELLISIERTES HAFEREIS ^{A,C,F,G,H,O}

Buttermilchsauce | Rote Rübe | Zwetschke

11,00

das Menü

3-GANG

Vorspeise | Hauptspeise | Dessert

PRO PERSON 59,00

4-GANG

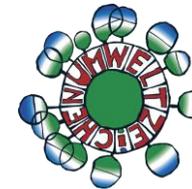
Vorspeise | Suppe | Hauptspeise | Dessert

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, 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



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