



die
Mowe
RESTAURANT-BAR

FROM EARTH TO PLATE – FROM NOSE TO TAIL



Unsere Küche lebt vom Teilen:

**kleine Köstlichkeiten, große Genussmomente
denn Sharing is caring bedeutet, Geschmack gemeinsam zu erleben
lassen Sie Sich von unserem Küchenchef überraschen ab 2 Personen**

Vorspeisen 18,0 pP

Hauptgerichte 27,0 pP

Desserts 11,0 pP

Preis pro Gedeck 3,0 €

Alle angeführten Preise in EURO inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



Vorspeise

CAVIAR vom ROMEO ^{A, C, D, G}
Tortillas | Crème Fraîche | Schnittlauch

10g
30g
32,0

UNSER BEEF TATAR

Dotter | Focaccia ^A | Markbutter ^G

80 g
120 g
15,0
22,0

LACHSFORELLE ^{A, C, F, F, N, O}
Yuzu | Schwarzer Knoblauch | Sesam

18,0

GEBACKENE EDELPILZE ^{A, C, F, M, N, O}
Wafu-Mayonaise | Senfgurken

16,0

VILA VITA GARTENSALAT
Fermentiertes Gemüse | Holunderdressing

12,0



Suppe

WASSERBÜFFELKRAFTSUPPE ^{A, C, G, L, M, O}
Gyoza | Liebstockl

8,0

SPARGELCREMESUPPE ^{A, C, G, O}
Quinoapraline | Arganöl

9,0

FLUSSKREBSEINTOPF ^{B, D, L, O}
Stangensellerie | Paradeiser | Edamame

12,0



Hauptgerichte

KUKURUZHENDL A, C, G, O

Getreidecrème | Grüner Spargel | Carbonaraschaum

26,0

BACKERL VOM FLECKVIEH G, L, O

Agria | Mangold | Schwarzer Trüffel

32,0

BEIRIED VOM ÖSTERREICHISCHEN JUNGRIND

Beilagen nach Empfehlung des Küchenchefs

36,0

SEESAIBLING C, G, H, O

Roter Reis | Brennesselspinat | Bergamot Beurre Blanc

29,0

SÜSSERDÄPFEL WUZERL A, C, G, L

Manchego | Mizuna | Jalapenoöl

19,0

GEFLÄMMTER KARFIOL E, G

Erdnuss | Weisse Zotter Schokolade | Gremolata

22,0

UNSER WIENER SCHNITZEL GIBT'S IMMER A, C, G

29,0

NATÜRLICH VOM WEIDEKALB UND IM BUTTERSCHMALZ GEBACKEN

Petersilienerdäpfel | kaltgerührte Preiselbeeren



Dessert

BRANDTEIGKRAPPEN A, C, G

Lemoncurd | Ingwer | Zitrone

8,0

PANNA COTTA G, O

Mohn | Rhababer | Knuspriger Reis

9,0

STEIRISCHES BRICKERL A, C, G

Kernöl | Hanfsamen | Biscuitsponge

11,0



Eisbecher

DER EISKAFFEE ^{A, C, F, G, H}

2 Kugeln Vanilleeis | Kaffee | Kakao | Hippe |
Obers | Schokosauce

8,0

ROTE FRÜCHTE ^{A, C, F, G}

Dirndl- | Erdbeersorbet | Topfen-Himbeereis |
Beerenragout | Hippe | Obers

8,3

DER SCHOKOKEKS ^{A, C, F, G, H}

Schokoladeneis | Cookieeis | Stracciatellaeis
Obers | Schokoperlen | Keks | Schokosauce | Hippe

8,3

DER NUSSKÖNIG ^{A, C, F, G, H, O}

Haselnusseis | Pistazieneis | Erdnusseis | Krokant |
Amaretto | Obers | Hippe

8,6

DER KINDERBECHER ^{A, C, F, G, H, O}

Erdbeersorbet | Vanilleeis | Schokoladeneis | Smarties |
Streusel | Obers | Hippe | Schokoladensauce | Beersauce

7,5

EIS PRO KUGEL IM BECHER

2,5

Vanilleeis ^{C, G}

Erdnusseis ^{G, E}

Schokoladeneis ^{F, G}

Cookieeis ^{A, C, E, F, G, H}

Stracciatellaeis ^{F, G}

Haselnusseis ^{G, H}

Zitronensorbet

Pistazieneis ^{F, G, H}

Dirndlsorbet

Topfen-Himbeereis ^G

Erdbeersorbet



UNSERE EIGENEN KREATIONEN

APEROL CIDER SPRITZ Aperol Steiner's Apple Cider Zimtsirup	9,5
KUMQUAT-MANDARINE APEROL Kumquat-Mandarine-Sirup Aperol Orangensaft Prosecco	10,5
KUMQUAT-MANDARINE LIMONCELLO Kumquat-Mandarine-Sirup Limoncello	11,0
RHABARBER-HIMBEER BELLINI Rhabarber-Himbeer-Vanille-Sirup Prosecco	10,5
RHABARBER-HIMBEER GIN TONIC Rhabarber-Himbeer-Vanille-Sirup Thomas Henry Tonic Broker's Gin	14,5

die alkoholfreien Varianten

RHABARBER-HIMBEER-VANILLE SPRITZ 0,33 L	4,9	
	0,5 L	6,5
KUMQUAT-MANDARINE SPRITZ	0,33 L	4,9
	0,5 L	6,5
MARILLEN SPRITZ	0,33 L	4,5
	0,5 L	6,0
KRÄUTERTRAUBE SPRITZ	0,33 L	4,5
	0,5 L	6,0



die glasweisen Weine

SCHAUMWEINE

0,1 L

BRUT ALKOHOLFREI A-NOBIS Gols	5,5
REEHBELLION Zweigelt Weingut Hannes Reeh Andau Burgenland	5,5
BIO UHUDLER EULE FRIZZANTE Weingut Dujmovits Sulz	6,5
BRUT ROSÉ A-NOBIS Gols	7,5

WEISSWEINE

0,125 L

2024 WEISSBURGUNDER Weingut Salzl Illmitz	5,0
2024 PINOT GRIS Weingut Steindorfer Apetlon	5,6
2024 DER VOGEL SAUVIGNON BLANC Weingut Ernst Triebaumer Rust Burgenland	6,0
2023 CHARDONNAY LEITHABERG DAC Weingut Heinrich Gols	6,0
2024 GRÜNER VELTLINER RIED KREUZKAPELLE - aus der Magnum Weingut Gebrüder Nittnaus Gols	7,8
2025 PIRI RIESLING Weingut Nigl Senftenberg Kremstal	7,8

ROSÉWEINE

2025 IN BLOOM Weingut Hannes Reeh Andau	5,9
---	-----

ROTWEINE

2021 JOSANNA Weingut Salzl Illmitz	5,5
2020 BLAUFRÄNKISCH LEITHABERG DAC Weingut Heinrich Gols	6,1
2022 ZWIEGELT UNPLUGGED Weingut Hannes Reeh Andau	6,9
2020 CUVÉE MAGNAT Weingut Tschida Apetlon	7,2
2020 CUVÉE THE BUTCHER Weingut Schwarz Andau	7,5

SÜSSWEINE

2021 SPÄTLESE ILLMITZER Weingut Tschida Illmitz	0,125 L	6,0
2017 BEERENAUSLESE CUVÉE Weinlaubenhof Kracher Illmitz	0,05 L	7,0



der Aperitif

VINTONIC °	0,1 L	5,9
WEIßER SPRITZER	0,25 L	4,0
HUGO	0,25 L	6,9
WILD BERRY LILLET		8,0
Lillet White Thomas Henry Wild Berry		
APEROL PINK GRAPEFRUIT SPRITZ		9,9
Aperol Le Tribute Pink Grapefruit		
NONINO APERITIVO SPRITZ		10,0
L'Aperitivo Nonino Zitronensaft Prosecco		
LE TRIBUTE GIN & OLIVE LEMONADE		17,0

das Bier

ZIPFER VOM FASS	0,3 L	4,2
	0,5 L	5,4
GÖSSER RADLER VOM FASS	0,3 L	4,2
	0,5 L	5,4
GÖSSER NATURGOLD ALKOHOLFREI	0,33 L	4,3
EDELWEISS HEFETRÜB	0,5 L	5,6



die alkoholfreien Getränke

RÖMERQUELLE still prickelnd	0,33 L	3,6
	0,7 L	5,9
HAUSEIGENER APFELSAFT BIRNENSAFT	0,25 L	3,8
SODA ZITRONE	0,25 L	2,5
	0,5 L	4,9
COCA COLA COCA COLA ZERO SPRITE	0,33 L	4,5
ALMDUDLER	0,35 L	4,5
FRUCADE	0,33 L	4,0
LE TRIBUTE	0,2 L	5,9
Tonic Pink Grapefruit Olive Lemonade		
THOMAS HENRY Botanical Tonic Ginger Ale	0,2 L	4,5
Spicy Ginger Beer Wild Berry Bitter Lemon		
EISTEE Pfirsich Zitrone	0,33 L	4,5
RED BULL	0,25 L	6,5

die Heißgetränke

AFFOGATO AL CAFFÈ ^G		5,7
ESPRESSO		3,2
DOPPELTER ESPRESSO		4,7
VERLÄNGERTER		3,9
CAPPUCCINO ^G		4,5
CAFE LATTE ^G		4,8
TEE		4,0
Kräuter Assam Darjeeling Earl Grey Früchte Grüntee Ingwer-Zitrone Pfefferminze		



Brände aus dem eigenen Obstgarten

Apfelbrand aus dem Eichenfass	2 CL	5,9
Apfel	2 CL	4,2
Marille	2 CL	4,2
Birne	2 CL	4,2
Rote Birne	2 CL	4,2
Himbeere	2 CL	5,9

ganze neu vom Jahrgang 2025

Kirsch	2 CL	4,4
Kriecherl	2 CL	4,6

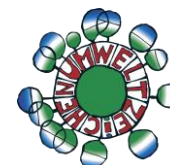


Regionalität sowie Saisonalität sind Grundprinzipien, die im VILA VITA Pannonia seit vielen Jahrzehnten gelebt werden. So werden viele unserer Rohstoffe direkt in der näheren Region bezogen bzw. legen wir ein besonderes Augenmerk darauf, dass so viele Lebensmittel wie möglich aus Österreich stammen.

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 / Mangalitza	Pamhagen	Fleischeierei Karlo
Gebäck	St. Andrä am Zicksee	Bäckerei Goldenitsch
Eier	Pamhagen	Seewinkler Eier & Teigwaren
Speiseeis	Bad Tatzmannsdorf	Kaplan am Kurpark
Tschillisauce	Illmitz	Tschida Tschili
Caviar	Mariasdorf	Romeo Caviar

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



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