



 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

KAVIAR vom ROMEO A, C, D, G

Tortillas | Crème Fraîche | Schnittlauch

10g

32,0

30g

90,0

UNSER BEEF TATAR C, D, F, G, L, M, N, O

Dotter | Focaccia | Markbutter

80 g

15,0

120 g

22,0

SEEROSE C, D, F, M, N, O

Seeforelle | Tigermilch | Yuzu | Bierrettich

18,0

GEEISTE BURATTA G, H, M, O

Bunte Seewinkler Tomaten | Weinbergpfirsich | Calamansi

19,0

DER KNUSPRIGE PILZ A, C, E, M, N, O

Austernpilze | Chipotle | Limette | Saurer Daikon

17,0

GARTENSALAT H, L, M, N, O

Eingelegtes Gemüse | Kichererbsen | Bergamotte

12,0



Suppe

WASSERBÜFFELDASHI A, E, F, L, N, O

Shiitake | Rind | Sojaei

8,0

ZUCCHINISCHAUMSUPPE A, C, G, O

Aus dem eigenen Garten | Grüne Mandeln | Frischkäse

9,0

FLUSSKREBSEINTOPF B, D, L, O

Stangensellerie | Paradeiser | Edamame

14,0



Hauptgerichte

CHICARRONE

*Ist ein knusprig
gebratener
Schweinebauch. Ein
traditionelles Gericht
aus Lateinamerika.*

CHICARRONE vom DUROC SCHWEIN ^{C, G, H, L, M, O}

Taco | roter Reis | Mole | Gremolata

23,0

BURGENLÄNDISCHE HÜHNERKRALLE ^{A, C, F, M, N, O}

Azteken Spinat | Manchego | Wafu-Mayonnaise

21,0

RINDERRÜCKEN vom ÖSTERREICHISCHEN WEIDERIND ^O

Beilagen nach Empfehlung des Küchenchefs

32,0

LACHSFORELLE aus den KALKALPEN ^{A; C D, L, N, O}

Fregola Sarda | Szegediner Kimchi | Mangaliza Lardo

24,0

WIENER SCHNITZEL ^{A, C, G}

Weidekalb | Petersilienerdäpfel | kaltgerührte Preiselbeeren

29,0

UNSER SUPERFOOD

24,0

IGELSTACHELBART ^{A, C, G, E, H, F, O}

Kukuruz | Tamarind | Walnusschimichurri

*Dieser Pilz wird auch Löwenmähne genannt und ist bekannt aus der traditionellen chinesischen Medizin.
Dort wird er eingesetzt um unser Gehirn, Nerven und Verdauung zu stärken.*



Dessert

KUKURUZ-STRITZ`L A, C, G, F

Karamel Popkorn | Mürbteig | Kriecherl

8,0

KREOLISCHE CHURROS A, C, G, E, H, F, O

Zotter 80% Schokolade | Paw Paw | Miso

11,0

FROZEN SCHAF-JOGHURT A, G, H, O

Kirschen aus dem Vila Vita Obstgarten | Schafsjoghurt vom Hautzinger | Granola | eigener Honig

9,0

PAW PAW

Wird auch «Banane der Armen» bezeichnet und hat ihren Ursprung in Nordamerika. Ihre Aromatik geht von Mango über Banane bis zu Ananas mit leichter Vanille Noten



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 | Beerensauce

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}

Uhudlersorbet

Topfen-Himbeereis ^G

Erdbeersorbet



UNSERE EIGENEN KREATIONEN

KUMQUAT-MANDARINE APEROL Kumquat-Mandarine-Sirup Aperol Orangensaft Prosecco	10,5
PANNONIA-SIDECAR Hausgemachter Basilikumsirup Marillen shrub Metaxa Cointreau	14,0
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
HAUSGEMACHTE KIRSCHLIMONADE		0,33 L	4,90
AUS DEM EIGENEN GARTEN		0,5 L	6,5
HAUSGEMACHTE HOLUNDERBLÜTEN LIMO		0,33 L	4,90
AUS DEM EIGENEN GARTEN		0,5 L	6,5
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	5,5
BIO UHUDLER EULE FRIZZANTE Weingut Dujmovits Sulz	6,5
BRUT ROSÉ A-NOBIS Gols	7,5

WEISSWEINE

0,125 L

2024 PINOT GRIS Weingut Steindorfer Apetlon	5,6
2025 WELSCHRIESLING Weinlaubenhof Kracher Illmitz	6,0
2025 CHARDONNAY LANDESSIEGER Weingut Steindorfer Apetlon	6,0
2025 WEISSER BURGUNDER DRINNERGRUND Kabinett Weingut G. Tschida Apetlon Burgenland	6,3
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 ZWEIFELT UNPLUGGED Weingut Hannes Reeh Andau	6,9
2020 CUVÉE MAGNAT Weingut Tschida Apetlon	7,2
2020 BLEND 2 Weinlaubenhof Kracher Illmitz	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

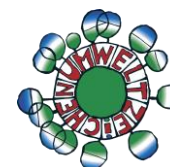


Regionalität sowie Saisonalität sind Grundprinzipien, die im VILA VITA Pannonia seit vielen Jahrzehnten gelebt werden. So werden viele unserer Rohstoffe direkt in der näheren Region bezogen bzw. legen wir ein besonderes Augenmerk darauf, dass so viele Lebensmittel wie möglich aus Österreich stammen.

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.

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
Schafskäse, Schafsjoghurt	Tadten	Bioschafzucht Hautzinger

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