

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.

der Spaziergang

DIE ENTENLEBER A,G,L,M,O

Rhabarber | Vogelmiere | Brioche

DIE CONSOMME C,G,L,M,O

La Ratte Kartoffel | Wagyu | Frühlingstrüffel

DER KRÄUTERSAITLING L,M,O

Quinoa | Zuckermais | Perlzwiebel

DER STÖR D,G,L,M,O

Latschenkiefer Beurre Blanc | Schnittlauch | Kohlrabi

DAS WEIDEKALB A,C,G,H,L,M,O

Bärlauch | Sauerklee | Bauerntopfen | Hopfenspargel

DER BIRKENWALD C,E,G,O

Sao Thomé Schokolade | Tonkabohne | Kerbel

MENÜ 3-GANG

Vorspeise | Hauptspeise | Dessert

69,00

MENÜ 4-GANG

Vorspeise | Suppe | Hauptspeise | Dessert

81,00

MENÜ 5-GANG

Vorspeise | Suppe | Zwischengang Fisch | Hauptspeise | Dessert

104,00

MENÜ 6-GANG

Vorspeise | Suppe | Zwischengang | Zwischengang Fisch | Hauptspeise | Dessert

114,00



PAMHAGNER GEMÜSEGARTEN (vegan) A,E,F,L,M

geräucherte Kartoffel | grüner Spargel | Zitrone 14,50

SEEWINKLER LACHSFORELLE A,D,L,M,N,O

Röstschlotte | Quitte | Knollenziest 16,50

BEEF TATAR A,C,G,L,M

Wachtelei | Eiszapfen | Weizen 19,90

TASCHENKREBS RAVIOLO warm A,B,C,D,G,O

Babyspinat | Champagnerschaum | Wiesenkräuter 16,90

die Suppe

RINDER CONSOMMÉ A,C,L,M,O

Leberknödel oder Grießnockerl 7,00

BÄRLAUCH SCHAUMSUPPE A,F,G,L,M,O

Karottentatar | Hanf | Leindotter 7,50

die Hauptspeise

SCHNITZEL „DIE MÖWE“

Milchkalb im Butterschmalz gebacken | Kartoffel-Vogerl Salat | Preiselbeere A,C,G,M 26,00

Kleeschwein | Butterbasmatireis | Paprikachutney A,C,G,M,O 18,00

FLEISCH „DIE MÖWE“

FLUGENTE G,L,M,O

wilder Brokkoli | Artischocke | Olive | Krokette

37,90

WIESENLAMM vom Hautzinger A,C,G,L,M,O

Winterackerbohne | Fenchel | Melisse

36,90

NATIONALPARKRIND² A,C,G,L,M,O

Polenta | fermentierte Tomate | Rettich

38,90

FISCH „DIE MÖWE“

SEESAIBLING A,D,G,L,O

Pflaume | Beurre Rouge | Sellerie

26,90

BRETONISCHER WOLFSBARSCH A,C,D,G,L,O

Erdäpfelschuppen | Süßkartoffel | Balsamico Riserva

28,90

„DIE GRÜNE MÖWE“

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE (optional vegan) A,C,G,H,L,O

Frühlingstrüffel | Bärlauch | Crème double

25,90



RANDENSTEAK (vegan) A,F,G,L,M

Culurgiones | Stangensellerie | Madagaskar Vanille

22,90

die halbe Portion

RINDSUPPE <small>A,C,L,M</small>	
Frittaten oder Grießnockerl	4,50
SCHNITZEL vom Kleeschwein <small>A,C</small>	
Pommes Frites	9,30
NEUSIEDLERSEE FISCHSTÄBCHEN <small>A,C,D,G,L</small>	
Erdäpfelpüree Frühlingsgemüse	9,30
SPAGHETTI <small>A,C,G,L,M,O</small>	
Carbonara oder Tomatensauce	8,50
FLAMMKUCHEN <small>A,C,G,L,M,O</small>	
Beinschinken Sauerrahm Jungzwiebel	9,30

das Dessert



GEWÜRZ MANDARINE <small>(vegan) E,F,P,H,N,O</small>	
Kakaobohne Kokos	11,20
DIE VERBOTENE FRUCHT <small>A,C,G,O,F,H,P</small>	
Quitte weiße Schokolade Matcha	11,90
TARTE TATIN <small>A,C,G,O,F,H,P</small>	
VILA VITA Apfel Salzkaramell Pekannuss	12,50

der Käse

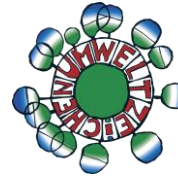
KÄSETELLER <small>G,H,L,M,O</small>	
Chutney Nuss Traube	14,90

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, Peterwurz, 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:

<https://bit.ly/3NLZ5jV>



Preis pro Gedeck: 4,00 €

Alle angeführten Preise in EURO inkl. Der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Index der Allergene:

A-Gluten, B-Krebstiere, C-Eier, D-Fisch, E-Erdnüsse, F-Soja,
G-Milch, H-Schalenfrüchte, L-Sellerie, M-Senf, N-Sesam,
O-SO₂/Sulfite, P-Lupine, R-Weichtiere