



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

Genusstipp

Entdecken Sie mit uns die Welt der Schaumweine. Lassen Sie sich von der Welt der Champagner verzaubern - ganz für sich allein oder klassisch zum Kaviar

1 Glas Geoffroy | Expression 1erCru
18,5

KAVIAR vom ROMEO ^{A, C, D, G}

Lángos | Ricotta | 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

SAIBLINGS CEVICHE ^{A, D, F, N, O}

Kürbis | Sanddorn | Nori

18,0

GEBACKENE BURATTA ^{G, H, M, O}

Ayvar | Zitronen Cremolata

19,0

DER KNUSPRIGE EDELPILZ ^{A, C, F, O}

Igelstachelbart | Eingelegter Chioggia-Rübe | Miso Mayonnaise

17,0

VOGERLSALAT ^{C, G, M, O}

Lauwarme Erdäpfel | Onsen Ei | Kürbiskernöl

12,0

- optional vegan möglich -

Suppe

RINDERDASHI ^{A, C, N}

Fleischstrudel | Kimchi | Schnittlauch

8,0

APFEL SELLERIE SUPPE ^{A, C, G, L, O}

Crocettas | Traubenkernöl | Manchego

9,0



Hauptgerichte

GESCHMORTE RINDERBACKE ^{F, G, L, M, O}

Bergkäse Creme | Zwiebel | Edamame

23,0

ENTENTATAKI ^{A, C, E, F, G}

Rote Rüben | Shiitake | Dim Sum

22,0

RINDERFILET vom ÖSTERREICHISCHEN WEIDERIND 180G ^{A, E, G, H, O}

Markknochen | Mole | Petersilienwurzel

39,0

FANG DES TAGES ^D

Tagesfrischer Fisch | ausgewählte Beilagen

26,0

SÜßKARTOFFELWUZERL ^{A, G}

Kürbis | Habanero | Hautzinger Schafskäse

- optional vegan möglich -

24,0

UNSER WIENER SCHNITZEL GIBT ´S IMMER ^{A, C, G}

29,0

NATÜRLICH VOM WEIDEKALB

Petersilienerdäpfel | kaltgerührte Preiselbeeren



Dessert

SCHOKOLADEN CRUSTADA ^{A, C, G, F, O}

Birne | Eierlikör | Safran

8,0

CRUNCHY MILCHREIS BOWL ^{G, O}

Rooibostee | knuspriger Reis | Beeren

11,0

JERICALLA ^{C, G}

Tonkabohne | Pomelo | Blutorange

9,0

JERICALLA

ist ein traditionelles mexikanisches Dessert, das geschmacklich und von der Konsistenz an Crème Brûlée erinnert.



APERITIV

APEROL PINK GRAPEFRUIT SPRITZ Aperol Le Tribute Pink Grapefruit	9,9
LE TRIBUTE GIN & OLIVE LEMONADE	17,0
RHABARBER-HIMBEER BELLINI Rhabarber-Himbeer-Vanille-Sirup Prosecco	10,5
KUMQUAT MANDARINE LIMONCELLO Kumquat Mandarine Sirup Limoncello	11,0
VINTONIC°	5,9

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 LIMONADE KIRSCH HOLUNDER HAUSLIMO	0,33 L	4,9
	0,5 L	6,5
ANDERT`S KRÄUTERTRAUBE SPRITZ	0,33 L	4,5
	0,5 L	6,0



die glasweisen Weine

SCHAUMWEINE

0,1 L

ROSÉ FRIZZANTE | SALZL | Illmitz

5,5

BIO UHUDLER EULE FRIZZANTE | Weingut Dujmovits | Sulz

6,5

WEISSWEINE

0,125 L

2024 | MUSKATELLER RIED GREINER | Weingut E. Triebaumer | Rust

6,0

2024 | GRÜNER VELTLINER RIED KREUZKAPELLE - aus der Magnum

7,8

Weingut Gebrüder Nittnaus | Gols

2025 | CHARDONNAY PASSION | BIRDLAND WINERY | APETLON

11,5

ROSÉWEINE

2025 | BLAUFRÄNKISCH | Weingut Glaser | Halbtorn

6,0

ROTWEINE

2021 | ZWEIFELT | LEITHABERG DAC | WEINGUT HANNES REEH | ANDAU

6,0

2020 | BLAUFRÄNKISCH RIED GEMÄRK | Weingut Triebaumer | Rust

7,2

2020 | ZW/MW/CS CUVÉE JOSANNA | Weingut Salzl | Apetlon

5,5

SÜSSWEINE

2017 | BEERENAUSLESE CUVÉE | Weinlaubenhof Kracher | Illmitz

0,05 L

7,0

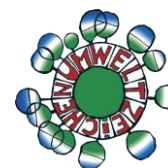


Regionalität sowie Saisonalität sind Grundprinzipien, die im VILA VITA Pannonia seit vielen Jahrzehnten gelebt werden. So werden viele unserer Rohstoffe direkt in der näheren Region bezogen bzw. legen wir ein besonderes Augenmerk darauf, dass so viele Lebensmittel wie möglich aus Österreich stammen.

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 -	SO2 Sulfite
F -	Soja	P -	Lupine
G -	Milch	R -	Weichtiere