

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.

das Gourmetmenü
„Frühlingserwachen“

<i>DIE VORSPEISE</i>	DIE JAKOBSMUSCHEL ^{D,O} Radieschen Rhabarber
<i>DIE SUPPE</i>	DIE ERBSE ^{A,G,L,M,N,O} Cappuccino Hanf Estragon
<i>DER ZWISCHENGANG</i>	DIE GRENAILLE KARTOFFEL ^{A,C,D,G,L,O} Seewinkler Spargel Osietrakaviar 24k
<i>DAS SORBET</i>	DAS HEU ^{C,F,G} Schokoladenstroh Alpenblüten
<i>DIE HAUPTSPEISE</i>	DAS WEIDEKALB ^{A,C,G,L,O} Bananenschalotte Sellerie junge Karotte
<i>DAS DESSERT</i>	DER CHEESECAKE ^{A,C,F,G,H,O} Valrhona Ivoire Bauertopfen Minze Pistazie

MENÜ 3-GANG 59,00

Vorspeise | Hauptspeise | Dessert

MENÜ 4-GANG 76,00

Vorspeise | Suppe | Hauptspeise | Dessert

MENÜ 5-GANG 96,00

Vorspeise | Suppe | Zwischengang | Hauptspeise | Dessert

MENÜ 6-GANG 105,00

Vorspeise | Suppe | Zwischengang | Sorbet | Hauptspeise | Dessert

die Vorspeise

MOSAIK VOM SEEWINKLER SPARGEL VEGAN F,P,O Spargelvelouté Norialge Yuzu	13,90
KONFIERTE REGENBOGENFORELLE A,B,C,D,G,L,O Spargel Moosmayo Roggenbrot	17,50
STEPPENRIND TATAR A,C,M,N weißer Sesam Jungknoblauch Sauerteigbrot	19,90
ROSENBERGGARNELEN TERRINE A,B,C,G,L,O WARME VORSPEISE Hausgemachte Bandnudel Frühlingszwiebel Paprika	20,50

die Suppe

RINDER CONSOMMÉ A,C,G,L,M,O Leberbaumkuchen oder Kräuter-Grießnockerl Wurzelgemüse Schnittlauch	8,00
SCHAUMSUPPE VOM SEEWINKLER SPARGEL VEGAN F,L,O Spargelsalat Ingwer	9,00
PANNONISCHE FISCHSUPPE D,F,L,O Sauce Rouille Fenchel-Chutney Räucherforellentatar	10,90

der Zwischengang

MANGALITZA RAVIOLO A,G,L,M,O Fermentierte Knoblauchsauce Parmesan Thymianöl	21,90
KARFIOL³ & BROKKOLI LAUWARM - VEGAN A,F,L,O,M Holundercrumble Pimientos de Padron	17,50

die Hauptspeise
SCHNITZEL „DIE MÖWE“

WEIDEKALB im Butterschmalz gebacken A,C,G,M 26,00
Erdäpfel-Vogerlsalat | Preiselbeere

BURGENLÄNDISCHES BIO-SCHWEIN A,C,G,M,O 21,90
Butterbasmatireis | Rhabarber-Erdbeer Chutney

FLEISCH „DIE MÖWE“

KRONE VOM WEIDEKALB A,C,G,M,O 29,00
Morchel | Portulak Flan | weißer Spargel

GEBRATENE FLUGENTENBRUST A,C,G,H,L,O 30,00
Lilakartoffel-Grâtin | Brokkoli | Brombeere | Haselnuss

WASSERBÜFFEL SCHULTERSCHERZEL GESCHMORT A,C,G,L,O,M 27,90
Schalottenjus | bunter Mangold | pikante Bisquitroulade | gedörrte Karotte

HOCHLANDRIND ³ A,C,G,L,M,O 38,00
Filet, Pulled & Tatar | Sellerie | gegrillter grüner Spargel

FISCH „DIE MÖWE“

FJORDFORELLE A,C,D,G,L,O,P 25,80
Risotto-Topfenknödel | Konfierte Petersilie | Cafè de Paris Espuma

BRETONISCHER WOLFSBARSCH A,B,C,D,G,L,O 30,90
Tarhonyá | Fenchel-Selleriesalat | Flusskrebs-Bisque

PAMHAGNER ZANDER A,C,D,L,O 27,90
Grüner & Weißer Spargel | Pesto-Soufflé | Estragon-Hollandaise

„DIE GRÜNE MÖWE“



WEISSER SPARGEL „Sous Vide“ OPTIONAL VEGAN A,C,G,L,O 19,60
Hollandaise | Grenaille Kartoffel | Dillsponge



SAFRAN RISOTTO OPTIONAL VEGAN F,L,M,O 20,50
schwarzer Reischip | Gartenkresse | Bierrettich

die halbe Portion

RINDSUPPE <small>A,C,G,L,M</small>	4,50
Frittaten oder Grießnockerl Schnittlauch	
SCHNITZEL VOM KLEESCHWEIN <small>A,C</small>	9,30
hausgemachte Pommes grüner Salat	
HAUSGEMACHTE FISCHSTÄBCHEN <small>A,C,D,G</small>	9,30
Erdäpfelpüree Erbsen Rahm-Gurkensalat	
SPAGHETTI <small>A,C,G,L,O</small>	8,50
Steppenrind-Bolognese Parmesan	
BROKKOLI LAIBCHEN <small>A,C,G,L</small>	8,50
Kräuterdip Buttergemüse	

das Dessert

 CRÈME BRÛLÉE <small>(vegan, glutenfrei) F,H,O,P</small>	11,60
Bourbon Vanille Kokos-Limetten Eis	
GEKOCHTER GRIESSSTRUDEL <small>A,C,F,G,H,O</small>	12,00
Nussbrösel eingelegter Rhabarber	
SCHOKOLADEN TARTE <small>2.0 A,C,F,G,H,O</small>	12,40
 Holunderblüteneis Muskatnuss	

der Käse

AUSWAHL DIREKT VON UNSEREM KÄSEWAGEN G,H,L,M,O

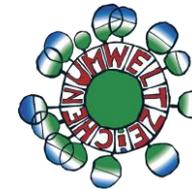
Chutney | Nuss | Traube

4 Sorten	11,90
5 Sorten	13,90
6 Sorten	15,90

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, 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, 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