

## UNSER SPEISEANGEBOT ZUR EIERSCHWAMMERLZEIT

### SUPPE, VORSPEISEN & SALATE

|                                                                         |         |
|-------------------------------------------------------------------------|---------|
| Erdäpfel-Eierschwammerl-Suppe mit Brotchips                             | € 8,20  |
| Blattsalat mit marinierten Eierschwammerln, Rohschinken und Käferbohnen | € 17,30 |

### HAUPTSPEISEN

|                                                                                                                                                                       |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Zanderfilet auf Eierschwammerl Risotto mit Petersilien-Kräuter-Butter                                                                                                 | € 28,50 |
| Eierschwammerl-Rahmsauce mit Serviettenknödel (vegetarisch)                                                                                                           | € 29,60 |
| <b>FILETPFANDL</b>                                                                                                                                                    |         |
| Filets vom Rind und Schwein in einer kräftigen Steinpilz-Rotweinsauce<br>Mit Williams Kartoffeln                                                                      | € 24,60 |
| Schweinsfilet in einer Eierschwammerl Sauce<br>auf Pappardelle Nudeln mit Prinzess Bohnen im Speckmantel                                                              | € 24,00 |
| Hühnerbrustfilet gefüllt mit Bio-Schafskäse Gervais und Lardo vom<br>Mangaliza Schwein, serviert Bauernspätzle,<br>dazu geröstete Eierschwammerl und Paprikarahmsauce | € 22,30 |
| Eierschwammerl Risotto mit frischem Parmesan und Salatgarnitur                                                                                                        | € 18,10 |

### Unsere Lieferanten!

Seewinkler Eierteigwaren aus Pamhagen, Bio Kartoffeln von Paul Weiß in Frauenkirchen, Eis von Cafe Heiling (Eismacher) aus Lockenhaus, Spargel vom Ruttner Sepp aus Podersdorf, Lardo von Jupp's Bierüberl aus Podersdorf, Alle gebackenen Speisen sind Palmöl frei!

## UNSERE KLASSIKER

### SUPPEN, SALATE & VORSPEISEN

|                                                                                           |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Rindsuppe mit Frittaten, Nudeln oder Backerbsen                                           | € 4,90  |
| Fischsuppe                                                                                | € 8,20  |
| „Windsurfer Salat“ (gebratene Streifen vom Schwein, Rind und Pute mit gemischten Salaten) | € 13,90 |
| In Sesam gebackener Bio-Schafkäse auf Blattsalat mit Jungzwiebel und Cocktailtomaten      | € 16,50 |
| Räucherlachs auf Blattsalat mit Joghurtdressing, Ei und Mozzarellabällchen                | € 15,70 |

|                                                                                                                                                  |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Carpaccio vom Rinderschinken (Seewinkler Steppenrind)<br>mit Cocktailtomaten, Bio Schafkäse und Rucola<br>mit Balsamico verfeinert dazu Baguette | € 17,20 |
| Bio Tofu aus Österreich in Tempura Teig mit Sojasauce<br>und marinierten Gemüse                                                                  | € 13,80 |

## HAUPTSPEISEN

|                                                                                                                         |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Wiener Schnitzel mit Pommes frites<br>vom Schwein                                                                       | € 14,80 |
| von der Pute                                                                                                            | € 16,50 |
| Cordon bleu mit Petersilienkartoffeln<br>vom Schwein                                                                    | € 16,50 |
| von der Pute                                                                                                            | € 18,50 |
| Waldviertler Karpfenfilet gebacken mit Petersilienkartoffeln                                                            | € 21,20 |
| Ofenkartoffel mit Knoblauch-Sauerrahmsauce,<br>Röstgemüse und Salatgarnitur (vegetarisch)                               | € 12,90 |
| Ofenkartoffel mit Kräuter Pesto, Grillgemüse und Salatgarnitur (vegan)                                                  | € 12,90 |
| Falafel auf Tomatenragout<br>mit Petersilienkartoffeln und Salatgarnitur (vegan)                                        | € 12,90 |
| Gnocchi in einer Blattspinat-Bio Schafkäse-Sauce (vegetarisch)                                                          | € 13,80 |
| Strandburger, Fischburger oder Veggieburger (vegetarisch)<br>mit Ofenkartoffel und Salatgarnitur                        | € 13,60 |
| <b>Fischplatte</b> mit gebratenem Karpfen, Wels und Zander auf Röstgemüse<br>mit Kartoffeln an Kürbiskern-Mandel-Butter |         |
| Für 2 Personen € 49,90   Für 3 Personen € 66,50   Für 4 Personen € 83,00                                                |         |
| Kleiner Salatteller                                                                                                     | € 5,20  |

## BAGUETTE GENUSS

|                                                                                             |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Baguette mit Roastbeef, Rucola,<br>getrockneten Tomaten, Jungzwiebel und Basilikum Pesto    | € 14,40 |
| Mit Mozzarella, Tomaten, Oliven<br>und Basilikum Pesto überbackenes Baguette (vegetarisch)  | € 14,40 |
| Baguette mit Sardinen, Kapern, getrocknete Tomaten,<br>Oliven, Parmesan und Basilikum Pesto | € 14,40 |

## HAUSGEMACHTE DESSERTS

|                                                      |        |
|------------------------------------------------------|--------|
| Topfenstrudel                                        | € 5,20 |
| Apfelstrudel                                         | € 5,20 |
| Sachertorte                                          | € 5,20 |
| Buchtel mit Vanillesauce (pro Stück)                 | € 4,10 |
| Burgenländische Mohn Palatschinke mit Weichselragout | € 7,40 |
| Marillen Palatschinken (pro Stück)                   | € 3,80 |
| Somlauer Nockerl                                     | € 6,80 |
| Wir servieren Ihnen auch gerne zu den Mehlspeisen    |        |
| Vanillesauce                                         | € 1,90 |
| Eine Portion Schlagobers                             | € 1,00 |

**schärf**  
KAFFEE · MASCHINEN · KONZEPTE

## Bio-Limonaden



0,5 l Limette-Ingwer-Minze  
0,5 l Himbeer-Zitrone  
0,5 l Orange  
0,5 l Cranberry

Prickelnd € 5,60  
Still € 4,60

|                                       |           |        |
|---------------------------------------|-----------|--------|
| 0,5 l hausgemachte Holunderlimo       | prickelnd | € 5,30 |
|                                       | still     | € 4,30 |
| 0,5 l hausgemachter Traubensaft       | prickelnd | € 5,30 |
|                                       | Still     | € 4,30 |
| 0,5 l hausgemachte Kräuter-Zitruslimo | prickelnd | € 5,30 |
|                                       | still     | € 4,30 |

## KAFFEE

|                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| Kleiner Brauner                       | € 3,40 |
| Großer Brauner                        | € 4,70 |
| Verlängerter                          | € 3,60 |
| Wiener Melange                        | € 4,70 |
| Franziskaner (Kaffee mit Schlagobers) | € 4,70 |
| Café Latte                            | € 4,70 |

## TEE

|                                                                      |        |
|----------------------------------------------------------------------|--------|
| Früchtetee, schwarzer Tee, Grüner Tee, Pfefferminztee,<br>Kräutertee | € 4.30 |
|----------------------------------------------------------------------|--------|

## HEIßE GETRÄNKE

|                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| Heiße Zitrone                         | € 4.30 |
| Heiße Schokolade mit Schlagobers      | € 4,20 |
| Tote Tante (Heiße Schokolade mit Rum) | € 6,00 |

Bitte beachten Sie, dass ein Glas Wasser nur als Zusatzgetränk kostenlos ist.  
Andernfalls verrechnen wir € 0,60 für ¼ l Glas Wasser.

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

|                                    | Im Glas        | 0,25 l |        |
|------------------------------------|----------------|--------|--------|
| Cola                               |                | € 3,40 |        |
| Orangenlimonade                    |                | € 3,40 |        |
| Kräuterlimonade                    |                | € 3,40 |        |
| Zitronenlimonade                   |                | € 3,40 |        |
| Eistee Pfirsich                    |                | € 3,40 |        |
| Sodawasser                         |                | € 1,60 |        |
| Orangensaft                        |                | € 3,70 |        |
| Apfelsaft                          |                | € 3,70 |        |
| Red Bull in der Dose               |                | € 4,20 |        |
|                                    | in der Flasche | 0,33 l | 0,75 l |
| Mineralwasser prickelnd oder still |                | € 3,50 | € 6,20 |
| Coca Cola Zero                     |                | € 3,90 |        |
| ¼ Leitungswasser                   |                | € 0,60 |        |

## BIER

|                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| 0,2 l Golser Premium             | € 3,40 |
| 0,3 l Golser Premium             | € 4,20 |
| 0,5 l Golser Premium             | € 5,10 |
| 0,5 l Flasche alkoholfreies Bier | € 5,10 |
| 0,3 l Radler (Zitronenlimonade)  | € 4,20 |
| 0,5 l Radler (Zitronenlimonade)  | € 5,10 |
| 0,3 l Sodaradler                 | € 4,20 |
| 0,5 l Sodaradler                 | € 5,10 |
| 0,5 l Fl. Weizenbier alkoholfrei | € 5,50 |
| 0,5 l Fl. Weizenbier             | € 5,50 |
| 0,5 l Flasche Puntigamer         | € 5,10 |

## PROSECCOS

|                           |       |         |
|---------------------------|-------|---------|
| Prosecco La Contessa weiß | 0,7 l | € 30,00 |
| Prosecco La Contessa rose | 0,7 l | € 30,00 |
| Prosecco La Contessa weiß | 0,2 l | € 7,00  |
| Prosecco La Contessa rosé | 0,2 l | € 7,00  |
| 1/4 l Spritzer weiß       |       | € 3,20  |
| 1/4 l Spritzer rot        |       | € 3,20  |
| 1/2 l Sommerspritzer      |       | € 4,80  |
| 1/2 l Sommerspritzer rot  |       | € 4,80  |

## WEINE VOM TOCHTERUNTERNEHMEN WEINBAU DESILY

| Weißwein                                                                                                  | 1/8 l  | 0,7 l   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------|
| Cuvée Gewürztraminer & Gelber Muskateller<br>Qualitätswein 2022                                           | € 3,60 | € 20,00 |
| Cuvée Emilia Gewürztraminer & Gelber Muskateller Spätlese 2018<br>(von Wein Guide mit 3 Gläsern bewertet) | € 4,10 | € 22,50 |
| Cuvée Gewürztraminer & Gelber Muskateller<br>Kabinett 2017                                                | € 3,90 | € 22,00 |
| Chardonnay Spätlese 2021                                                                                  | € 4,10 | € 22,50 |
| Chardonnay Kabinett 2020                                                                                  | € 3,90 | € 22,00 |
| Welschriesling Qualitätswein 2022                                                                         | € 3,60 | € 20,00 |
| Grüner Veltliner Qualitätswein 2020                                                                       | € 3,60 | € 20,00 |
| Pinot Blanc Qualitätswein 2019                                                                            | € 3,60 | € 20,00 |
| Pinot Blanc Kabinett 2020                                                                                 | € 3,90 | € 22,00 |
| Muskat Ottonel Kabinett 2021                                                                              | € 3,90 | € 22,00 |
| Muskat Ottonel Kabinett 2019 (säurearm)                                                                   | € 3,90 | € 22,00 |
| Muskat Ottonel Spätlese 2017                                                                              | € 4,10 | € 22,50 |
| Gewürztraminer Auslese 2019                                                                               | € 4,10 | € 22,50 |
| Gelber Muskateller Kabinett 2019                                                                          | € 3,90 | € 22,00 |
| Rotweine                                                                                                  | 1/8 l  | 0,7 l   |
| St. Laurent 2019 (alkoholarm)                                                                             | € 3,90 | € 22,00 |
| Merlot Kabinett 2021                                                                                      | € 4,10 | € 22,50 |
| Merlot Spätlese 2021                                                                                      | € 4,60 | € 26,00 |
| Merlot Spätlese 2015                                                                                      | € 4,60 | € 26,00 |
| Blaufränkisch Qualitätswein 2020                                                                          | € 4,20 | € 23,00 |

## APERITIFS

|                                                              |        |
|--------------------------------------------------------------|--------|
| Hugo (Prosecco, Holunder, Limette, Minze, Soda)              | € 6,40 |
| Herlingo (Prosecco, Ingwersirup, Minze, Limette, Soda)       | € 6,40 |
| Aperol Sprizz (Aperol, Weißwein, Sodawasser)                 | € 5,20 |
| Veneziano (Aperol, Prosecco, Sodawasser)                     | € 6,40 |
| Lillet Berry (Lillet Rosé, Schwepps Wild Berry, Erdbeere)    | € 6,90 |
| Campari Orange                                               | € 5,40 |
| Campari Soda                                                 | € 4,90 |
| Herlinde Spritz (Heidelbeer Likör,<br>Bitter Lemon, Zitrone) | € 6,40 |

### 1/6 VERKOSTUNG:

|                                                                                                    |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 3 GLÄSER (1/6 ) NACH IHRER WAHL ZU<br>(Unsere Weine finden Sie auf der Rückseite der Speisekarte.) | € 6,00 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|

## EMILIA

### CUVÉE VOM GELBEN MUSKATELLER UND GEWÜRZTRAMINER SPÄTLESE 2018

1/8 L € 4,10

0,75 L € 22,50



Burgenland

#### CUVÉE EMILIA RIED LISSÄCKER 2018

Cuvée (GT, GM) / 13,0% / Spätlese / Naturkork / Ausbau: Stahltank  
Intensives Muskatparfum in der an und für sich reduktiven Nase, auch erdige Noten und nasser Stein; Marzipan und Kräutertee, straff und salzig, knochentrocken mit stützender Säure, zeigt Charakter.

Weinbau Desily, 7141 Podersdorf am See  
02177/2273, 0664/9690774  
<https://hotelbetriebe-herlinde.at/wein/>

€ 8,00



## UNSERE LIEFERANTEN

|                                                          |                                   |
|----------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| Teigwaren                                                | Firma Wolf, Südburgenland         |
| Bio Kartoffeln                                           | Paul Weiß, Frauenkirchen          |
| Fisch                                                    | aus heimischer Fischzucht         |
| Fleisch                                                  | Aus heimischer Tierhaltung        |
| Kräuter                                                  | Eigenanbau                        |
| Marmeladen und Sirupe                                    | Teilweise hausgemacht             |
| Bio Sirupe                                               | Firma Schärf, Wr. Neustadt        |
| Frühstücks Flakes, Trockenfrüchte und alle Getreidearten | Firma Gutscher (teilweise Bio)    |
| Eis                                                      | Heiling (Eismacher), Lockenhaus   |
| Salat und Gemüse                                         | Firma Unger, Pamhagen             |
| Freilandeier                                             | Firma Werkovits, Mittelburgenland |
| Bio Schafskäse                                           | Firma Hautzinger, Tadten          |
| Äpfel und Marillen                                       | Firma Leeb, St. Andrä             |
| Rinderrohschinken und Lardo vom Mangaliza                | Jupp, Podersdorf am See           |