

UNSER SPEISEANGEBOT ZUR KÜRBISZEIT

SUPPE, VORSPEISEN & SALATE

Kürbiscremesuppe mit Schlagobershäubchen, gerösteten Kürbiskernen und Kürbishippen	€ 7,90
Kürbispuffer auf Blattsalat mit gerösteten Nüssen, Käferbohnen und Joghurtdressing	€ 14,30

HAUPTSPEISEN

Pannonisches Kürbigulasch mit Pusta-Würstel-Radl und Böhmischen Knödeln	€ 14,30
Bio Schafskäse im Zucchini-mantel mit Bratkartoffeln und Grilltomaten (vegetarisch)	€ 17,50
Kürbis Risotto mit Salatgarnitur und Parmesan (vegetarisch)	€ 16,80
Gnocchi in einer Kürbis-Bio Schafskäse-Sauce mit Parmesanchips (vegetarisch)	€ 13,80
FILETPFANDL	
Filets vom Rind und Schwein in einer kräftigen Steinpilz-Rotweinsauce mit Williams Kartoffeln	€ 24,60
Schweinsfilet im Speckmantel auf Kürbisrahmnudeln	€ 24,00
Zanderfilet auf Kürbis Risotto mit Mandel-Kürbiskernbutter	€ 28,50
Karpfenfilet in Kürbiskernpanade gebacken mit Petersilienkartoffeln	€ 21,20
Hühnerbrustfilet gefüllt mit Bio Schafskäse Gervais und Lardo vom Mangaliza mit Bauerspätzle an Kürbisrahmsauce	€ 22,30
Rehgulasch mit Böhmischen Knödeln und Rotweinbirne	€ 20,80
Hirschrückensteak in bunter Pfeffer-Cognacsauce mit Potato Wedges und Butterbohnen	€ 29,90

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-Schafskäse auf Blattsalat mit Jungzwiebel und Cocktailtomaten	€ 16,50

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

HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel mit Pommes frites vom Schwein	€ 14,80
von der Pute	€ 16,50
Cordon bleu mit Petersilienkartoffeln vom Schwein	€ 16,50
von der Pute	€ 18,50
Ofenkartoffel mit Knoblauch-Sauerrahmsauce, Röstgemüse und Salatgarnitur (vegetarisch)	€ 12,90
Ofenkartoffel mit Kräuter Pesto, Grillgemüse und Salatgarnitur (vegan)	€ 12,90
Falafel auf Tomatenragout mit Petersilienkartoffeln und Salatgarnitur (vegan)	€ 12,90
Strandburger, Fischburger oder Veggieburger (vegetarisch) mit Ofenkartoffel und Salatgarnitur	€ 13,60
Fischplatte mit gebratenem Karpfen, Wels und Zander auf Röstgemüse 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, getrockneten Tomaten, Jungzwiebel und Basilikum Pesto	€ 14,40
Mit Mozzarella, Tomaten, Oliven und Basilikum Pesto überbackenes Baguette (vegetarisch)	€ 14,40
Baguette mit Sardinen, Kapern, getrocknete Tomaten, 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

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	

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, 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.

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 Le Contesse weiß	0,7 l	€ 30,00
Prosecco Le Contesse rose	0,7 l	€ 30,00
Prosecco Le Contesse weiß	0,2 l	€ 7,00
Prosecco Le Contesse rosé	0,2 l	€ 7,00

SZIGETI SEKT

Floralina (Trocken)	€ 30,00
Welschriesling Brut	€ 30,00
Rose de Rouges Brut	€ 30,00

CHAMPAGNER

Autreau Premiere Cru Rose Brut	€ 65,00
Veuve Clicquot Reserve Brut	€ 120,00
Moet & Chandon Ice Imperial	€ 130,00
Moet & Chandon Ice Rose Imperial	€ 130,00
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 Qualitätswein 2022	€ 3,60	€ 20,00
Cuvee Emilia Gewürztraminer & Gelber Muskateller Spätlese 2018 (von Wein Guide mit 3 Gläsern bewertet)	€ 4,10	€ 22,50
Cuvée Gewürztraminer & Gelber Muskateller 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 2023	€ 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
Gelber Muskateller Qualitätswein 2023 (halbtrocken-sü)	€ 3,90	€ 22,00
Roseweine	1/8 l	0,7 l
Rosé Blaufränkisch Kabinett 2023	€ 3,90	€ 22,00
Roseé Merlot Kabinett 2023	€ 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, Bitter Lemon, Zitrone)	€ 6,40

1/6 VERKOSTUNG:

3 GLÄSER (1/6) NACH IHRER WAHL ZU (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
Fisch	aus heimischer Fischzucht
Fleisch	Firma Kabinger
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 Karner
Freilandeier	Firma Werkovits, Mittelburgenland
Bio Schafskäse	Firma Hautzinger, Taden
Rinderrohschinken und Lardo vom Mangaliza	Jupp, Podersdorf am See
Honig	Familie Steiner, Podersdorf