

UNSER SPEISEANGEBOT ZUR KÜRBISZEIT

SUPPE, VORSPEISEN & SALATE

Kürbiscremesuppe mit Schlagobershäubchen, gerösteten Kürbiskernen und Kürbischips	€ 6,80
Kürbispuffer auf Blattsalat mit gerösteten Nüssen, Käferbohnen und Joghurtdressing	€ 11,80

HAUPTSPEISEN

Pannonisches Kürbigulasch mit Pusta-Würstel-Radl und Böhmisches Knödeln	€ 11,80
Bio Schafskäse im Zucchini-mantel mit Bratkartoffeln und Grilltomaten (vegetarisch)	€ 14,60
FILETPFANDL	
Filets vom Rind und Schwein in einer kräftigen Steinpilz-Rotweinsoße mit Williams Kartoffeln	€ 21,90
Schweinsfilet im Speckmantel auf Kürbisrahmnudeln	€ 22,00
Zanderfilet auf Kürbis Risotto mit Mandel-Kürbiskernbutter	€ 25,00
Karpfenfilet in Kürbiskernpanade gebacken mit Petersilienkartoffeln	€ 18,90
Kürbis Risotto mit Salatgarnitur und Parmesan	€ 13,90
Hühnerbrustfilet gefüllt mit Bio Schafskäse Gervais und Lardo vom Mangaliza mit Bauerspätzle an Kürbisrahmsauce	€ 19,80

DESSERT

Kürbis-Orangen-Gelee mit Schlagobers und frischen Beeren	€ 6,90
--	--------

UNSERE KLASSIKER

SUPPEN, SALATE & VORSPEISEN

Rindsuppe mit Frittaten, Nudeln oder Backerbsen	€ 3,90
„Windsurfer Salat“ (gebratene Streifen vom Schwein, Rind und Pute mit gemischten Salaten)	€ 11,50
Blattsalat mit Jungzwiebel, Cocktailtomaten und in Sesam gebackener Bio - Schafkäse	€ 14,50
Carpaccio vom Rinderrohschinken (Seewinkler Steppenrind) mit Cocktailtomaten, Bio Schafkäse und Rucola mit Balsamico verfeinert	€ 14,50
Blattsalat mit Joghurtdressing, Ei, Räucherlachsforelle und Mozzarellabällchen	€ 14,50

HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel mit Pommes frites vom Schwein	€ 11,90
von der Pute	€ 13,60
Cordon bleu mit Petersilienkartoffeln vom Schwein	€ 13,60
von der Pute	€ 15,50
Fischplatte mit gebratenen Karpfen, Wels und Zander auf Röstgemüse mit Kartoffeln und Kürbiskern-Mandel-Butter	
Für 2 Personen	€ 42,00
Für 3 Personen	€ 56,00
Für 4 Personen	€ 70,00
Ofenkartoffel mit Knoblauch-Sauerrahmsauce, Röstgemüse und Salatgarnitur (vegetarisch)	€ 10,80
Ofenkartoffel mit Kräuter Pesto, Grillgemüse und Salatgarnitur (vegan)	€ 10,80
Falafel auf Tomatenragout mit Petersilienkartoffeln und Salatgarnitur (vegan)	€ 10,80
Strandburger, Fischburger oder Veggieburger (vegetarisch) mit Ofenkartoffel und Salatgarnitur	€ 10,80
Kleiner Salatteller	€ 4,70

BAGUETTE GENUSS

Baguette mit Roastbeef, Rucola, getrockneten Tomaten, Jungzwiebel und Basilikum Pesto	€ 11,90
Mit Mozzarella, Tomaten, Oliven und Basilikum Pesto überbackenes Baguette (vegetarisch)	€ 11,90
Baguette mit Sardinen, Kapern, getrocknete Tomaten, Oliven, Parmesan und Basilikum Pesto	€ 11,90

Alle gebackenen Speisen sind Palmöl frei!

HAUSGEMACHTE MEHLSPEISEN

Hausgemachte Buchtel mit Vanillesauce (pro Stück)	€ 3,20
Burgenländische Mohn Palatschinke mit Weichselragout	€ 6,50
Somlauer Nockerl	€ 5,90
Apfelstrudel oder Topfenstrudel	€ 4,50
Sachertorte	€ 4,50
Marillen Palatschinke (pro Stück)	€ 3,20
Marillenknödel	€ 4,00

WIR SERVIEREN IHNEN AUCH GERNE ZU DEN MEHLSPEISEN

Vanillesauce	€ 1,60
Eine Portion Schlagobers	€ 0,80

KAFFEE

Kleiner Brauner	€ 2,90
Großer Brauner	€ 4,10
Verlängerter	€ 3,10
Große Wiener Melange	€ 4,10
Franziskaner (Kaffee mit Schlagobers)	€ 4,10
Café Latte	€ 4,10

TEE

Früchtetee, schwarzer Tee, Grüner Tee, Pfefferminztee, Kräutertee	€ 3,50
--	--------

HEIßE GETRÄNKE

Heiße Zitrone	€ 3,50
Heiße Schokolade mit Schlagobers	€ 4,00
Tote Tante (Heiße Schokolade mit Rum)	€ 5,50

Bitte beachten Sie, dass ein Glas Wasser nur als Zusatzgetränk kostenlos ist.
Andernfalls verrechnen wir € 0,20 für ¼ l Glas Wasser.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	Im Glas	0,25 l	0,50 l
Cola		€ 2,80	€ 5,60
Holunderlimonade		€ 2,80	€ 5,60
Orangenlimonade		€ 2,80	€ 5,60
Kräuterlimonade		€ 2,80	€ 5,60
Zitronenlimonade		€ 2,80	€ 5,60
Eistee Pfirsich		€ 2,80	€ 5,60
Limo mit Soda gespritzt		€ 2,00	€ 4,00
Orangensaft		€ 3,20	€ 6,40
Apfelsaft		€ 3,20	€ 6,40
Fruchtsaft mit Soda gespritzt		€ 2,20	€ 4,40
	in der Flasche	0,33 l	0,75 l
Mineralwasser prickelnd oder still		€ 3,00	€ 5,20
Cola light		€ 3,50	
0,25 l Red Bull in der Dose		€ 3,80	

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 € 4,50
Still € 3,50

0,5 l hausgemachte Holunderlimo	prickelnd	€ 4,50
	still	€ 3,50
0,5 l Zitrone & Zitronenmelisse	prickelnd	€ 3,20
	still	€ 2,20
0,5 l hausgemachter Traubensaft	prickelnd	€ 4,00
	Still	€ 3,00
0,5 l hausgemachte Kräuter-Zitruslimo	prickelnd	€ 4,50
	still	€ 3,50

BIER

0,5 l Gösser Gold	€ 4,20
0,3 l Gösser Gold	€ 3,60
0,2 l Gösser Gold (Pfiff)	€ 3,20
0,5 l Flasche alkoholfreies Bier	€ 4,20
0,3 l Radler (Kräuterlimonade)	€ 3,60
0,3 l Sodaradler	€ 3,60
0,5 l Radler (Kräuterlimonade)	€ 4,20
0,5 l Sodaradler	€ 4,20
0,5 l Fl. Weizenbier alkoholfrei	€ 4,80
0,5 l Fl. Weizenbier	€ 4,80
0,5 l Flasche Puntigamer	€ 4,20

SEKT VOM SEEWINKEL – SEKTKELLEREI SZIGETI

Sekt-Welschriesling	0,7 l	€ 32,00
Sekt – Grüner Veltliner	0,7 l	€ 32,00
Sekt – Muskat-Spätlese	0,7 l	€ 35,00
Sekt – Grüner Veltliner	0,2 l	€ 8,00

PROSECCOS

Prosecco La Contessa weiß	0,7 l	€ 27,00
Prosecco La Contessa rose	0,7 l	€ 27,00
Prosecco La Contessa weiß	0,2 l	€ 6,40
Prosecco La Contessa rosé	0,2 l	€ 6,40
1/4 l Spritzer weiß		€ 2,80
1/4 l Spritzer rot		€ 2,80
1/2 l Sommerspritzer		€ 4,00
1/2 l Sommerspritzer rot		€ 4,00

WEINE VOM TOCHTERUNTERNEHMEN WEINBAU DESILY

Weißwein	1/8 l	0,7 l
Chardonnay Spätlese 2021		
Trocken bis halbtrocken, milde Säure, Marillenduft	€ 3,70	€ 20,50
Chardonnay Kabinett 2020	€ 3,20	€ 18,00
Welschriesling Qualitätswein 2020		
Trocken	€ 3,00	€ 17,00
Grüner Veltliner Qualitätswein 2019		
Fruchtig, trocken, würzig	€ 3,00	€ 17,00
Pinot Blanc Qualitätswein 2019		
Trocken, weicher vollmundiger Geschmack, Birnenduft	€ 3,00	€ 17,00
Muskat Ottonel Kabinett 2019		
Säurearm und halbtrocken	€ 3,20	€ 18,00
Gewürztraminer Auslese 2019		
14%, trocken, intensiv aromatisch würzig	€ 3,70	€ 20,50
Gelber Muskateller 2019 Kabinett, trocken		
Duft nach frischen Trauben, aromareich, intensiv,	€ 3,50	€ 19,50
Cuvee Emilia Spätlese (von Wein Guide mit 3 Gläsern bewertet)		
Intensives Muskatparfüm, Note von Marzipan und Kräutertee	€ 3,70	€ 20,50
Cuvée vom Gewürz Traminer und Gelber Muskateller KB 2017		
Trocken, aromareich, intensiv	€ 3,20	€ 18,00
Muskat Ottonel Spätlese 2015		
Halbtrocken, milde Säure, intensives Muskat Bukett	€ 3,70	€ 20,50
Gelber Muskateller Kabinett 2021	€ 3,50	€ 19,50
Muskat Ottonel Kabinett 2021	€ 3,20	€ 18,00
Gewürztraminer Auslese 2021	€ 3,70	€ 20,50
Rotweine	1/8 l	0,7 l
Merlot Spätlese 2021	€ 4,20	€ 23,00
Merlot Kabinett 2021	€ 4,00	€ 20,00
Rosé Blaufränkisch Kabinett 2021	€ 3,20	€ 18,00
Blafränkisch Qualitätswein 2020	€ 3,50	€ 19,50
Rosé St. Laurent Qualitätswein 2019		
Fruchtig, trocken	€ 3,00	€ 17,00
St. Laurent 2019		
Leicht, alkoholarm	€ 3,00	€ 17,00
Blauburger Qualitätswein 2018		
gehaltvoll nach Beeren duftend mit mildem Abgang	€ 3,50	€ 19,50
Merlot Spätlese 2015		
Brombeerduft, mit mildem Abgang, halbtrocken	€ 4,20	€ 23,00

APERITIFS

Hugo (Prosecco, Holunder, Limette, Minze, Soda)	€ 5,80
Herlingo (Prosecco, Ingwersirup, Minze, Limette, Soda)	€ 5,80
Aperol Sprizz (Aperol, Weißwein, Sodawasser)	€ 4,60
Veneziano (Aperol, Prosecco, Sodawasser)	€ 5,80
Lillet Berry (Lillet Rosé, Schwepps Wild Berry, Erdbeere)	€ 6,60
Campari Orange	€ 5,20
Campari Soda	€ 4,70
Black Secco (Johannisbeersaft, Minze, Prosecco)	€ 6,20
Herlinde Spritz (Mirtillo Heidelbeer Likör, Bitter Lemon, Zitrone)	€ 6,60

1/6 VERKOSTUNG:

3 GLÄSER (1/6) NACH IHRER WAHL ZU (Unsere Weine finden Sie auf der Rückseite der Speisekarte.)	€ 5,20
--	--------

EMILIA

CUVÉE VOM GELBEN MUSKATELLER UND GEWÜRZTRAMINER SPÄTLESE 2018

1/8 L € 3,70

0,75 L € 20,50



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