

## UNSER SPEISEANGEBOT ZUR SPARGELZEIT

### SUPPE, VORSPEISEN & SALATE

Spargel Cremesuppe mit Rohschinken und Brotchips	€ 7,50
Spargelsalat mit Mozzarella Bällchen und Rohschinken auf Blattsalat	€ 15,00
Blattsalat mit Joghurtdressing, Ei, Räucherlachs und grünem Spargel	€ 15,00

### HAUPTSPEISEN

Zanderfilet auf Spargel Risotto mit Safran-Weißwein-Schaum	€ 26,50
Rosa gebratenes Hirschrückensteak mit weißem Spargel, Pappardelle Nudeln und Pfeffersauce mit rosa Beeren	€ 26,50

### FILETPFANDL

Filets vom Rind und Schwein in einer kräftigen Rotweinsauce mit Spargel und Bärlauch-Kaspressknödel	€ 23,90
Schweinsfilet im Speckmantel mit Burgenländischen Bauernspätzle und grünem Spargel	€ 22,90
Hühnerbrustfilet gefüllt mit Bio-Schafskäse Gervais und Lardo vom Mangaliza Schwein, serviert auf grünen Spargel-Rahm-Nudeln	€ 20,80
In Tempura Teig gebackener grüner Spargel an einer Mango-Paradeiser-Salsa (vegan)	€ 16,50
Gebackener Spargel mit Dipp Sauce, Petersilienkartoffeln und Blattsalat	€ 16,50
Waldviertler Karpfenfilet gebacken mit Petersilienkartoffeln	€ 20,50

### [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 Bierstüberl aus Podersdorf, Alle gebackenen Speisen sind Palmöl frei!

## UNSERE KLASSIKER

### SUPPEN, SALATE & VORSPEISEN

Rindsuppe mit Frittaten, Nudeln oder Backerbsen	€ 4,60
„Windsurfer Salat“ (gebratene Streifen vom Schwein, Rind und Pute mit gemischten Salaten)	€ 13,50
Rinder Carpaccio (roh) 80 g mit Kürbiskern Pesto, Vogerlsalat und Baguette	€ 13,50
Carpaccio vom Rinderschinken (Seewinkler Steppenrind) mit Cocktailtomaten, Bio Schafkäse und Rucola mit Balsamico verfeinert dazu Baguette	€ 16,50

### HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel mit Pommes frites vom Schwein	€ 13,90
von der Pute	€ 15,60
Cordon bleu mit Petersilienkartoffeln vom Schwein	€ 15,60
von der Pute	€ 17,60
Ofenkartoffel mit Knoblauch-Sauerrahmsauce, Röstgemüse und Salatgarnitur (vegetarisch)	€ 11,90
Ofenkartoffel mit Kräuter Pesto, Grillgemüse und Salatgarnitur (vegan)	€ 11,90
Falafel auf Tomatenragout mit Petersilienkartoffeln und Salatgarnitur (vegan)	€ 11,90
Strandburger, Fischburger oder Veggieburger (vegetarisch) mit Ofenkartoffel und Salatgarnitur	€ 12,60
Kleiner Salatteller	€ 5,00

### BAGUETTE GENUSS

Baguette mit Roastbeef, Rucola, getrockneten Tomaten, Jungzwiebel und Basilikum Pesto	€ 13,10
Mit Mozzarella, Tomaten, Oliven und Basilikum Pesto überbackenes Baguette (vegetarisch)	€ 13,10
Baguette mit Sardinen, Kapern, getrocknete Tomaten, Oliven, Parmesan und Basilikum Pesto	€ 13,10

## HAUSGEMACHTE DESSERTS

Topfenstrudel	€ 4,90
Apfelstrudel	€ 4,90
Sachertorte	€ 4,90
Buchtel mit Vanillesauce (pro Stück)	€ 3,60
Burgenländische Mohn Palatschinke mit Weichselragout	€ 7,10
Marillen Palatschinken (pro Stück)	€ 3,50
Somlauer Nockerl	€ 6,50
Wir servieren Ihnen auch gerne zu den Mehlspeisen	
Vanillesauce	€ 1,80
Eine Portion Schlagobers	€ 1,00

## KAFFEE

Kleiner Brauner	€ 3,30
Großer Brauner	€ 4,60
Verlängerter	€ 3,50
Große Wiener Melange	€ 4,60
Franziskaner (Kaffee mit Schlagobers)	€ 4,60
Café Latte	€ 4,60

## TEE

Früchtetee, schwarzer Tee, Grüner Tee, Pfefferminztee, Kräutertee	€ 3,90
--	--------

## HEIßE GETRÄNKE

Heiße Zitrone	€ 3,90
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	
Cola		€ 3,30	
Orangenlimonade		€ 3,30	
Kräuterlimonade		€ 3,30	
Zitronenlimonade		€ 3,30	
Eistee Pfirsich		€ 3,30	
Sodawasser		€ 1,50	
Orangensaft		€ 3,60	
Apfelsaft		€ 3,60	
Red Bull in der Dose		€ 3,90	
	in der Flasche	0,33 l	0,75 l
Mineralwasser prickelnd oder still		€ 3,40	€ 5,90
Coca Cola Zero		€ 3,90	

**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 € 4,90

Still € 3,90

0,5 l hausgemachte Holunderlimo	prickelnd	€ 4,70
	still	€ 3,70
0,5 l hausgemachter Traubensaft	prickelnd	€ 4,70
	Still	€ 3,70
0,5 l hausgemachte Kräuter-Zitruslimo	prickelnd	€ 4,70
	still	€ 3,70

## BIER

0,2 l Golser Premium	€ 3,30
0,3 l Golser Premium	€ 3,90
0,5 l Golser Premium	€ 4,90
0,5 l Flasche alkoholfreies Bier	€ 4,90
0,3 l Radler (Zitronenlimonade)	€ 3,90
0,5 l Radler (Zitronenlimonade)	€ 4,90
0,3 l Sodaradler	€ 3,90
0,5 l Sodaradler	€ 4,90
0,5 l Fl. Weizenbier alkoholfrei	€ 5,20
0,5 l Fl. Weizenbier	€ 5,20
0,5 l Flasche Puntigamer	€ 4,90

## PROSECCOS

Prosecco La Contessa weiß	0,7 l	€ 28,00
Prosecco La Contessa rose	0,7 l	€ 28,00
Prosecco La Contessa weiß	0,2 l	€ 6,60
Prosecco La Contessa rosé	0,2 l	€ 6,60
1/4 l Spritzer weiß		€ 2,90
1/4 l Spritzer rot		€ 2,90
1/2 l Sommerspritzer		€ 4,20
1/2 l Sommerspritzer rot		€ 4,20

## WEINE VOM TOCHTERUNTERNEHMEN WEINBAU DESILY

Weißwein	1/8 l	0,7 l
<b>Chardonnay Spätlese 2021</b>		
Trocken bis halbtrocken, milde Säure, Marillenduft	€ 4,00	€ 20,50
<b>Chardonnay Kabinett 2020</b>	€ 3,50	€ 18,00
<b>Welschriesling Qualitätswein 2020</b>		
Trocken	€ 3,30	€ 17,00
<b>Grüner Veltliner Qualitätswein 2019</b>		
Fruchtig, trocken, würzig	€ 3,30	€ 17,00
<b>Pinot Blanc Qualitätswein 2019</b>		
Trocken, weicher vollmundiger Geschmack, Birnenduft	€ 3,30	€ 17,00
<b>Muskat Ottonel Kabinett 2019</b>		
Surearm und halbtrocken	€ 3,50	€ 18,00
<b>Gewürztraminer Auslese 2019</b>		
14%, trocken, intensiv aromatisch würzig	€ 4,00	€ 20,50
<b>Gelber Muskateller 2019 Kabinett, trocken</b>		
Duft nach frischen Trauben, aromareich, intensiv,	€ 3,80	€ 19,50
<b>Cuvee Emilia Spätlese (von Wein Guide mit 3 Gläsern bewertet)</b>		
Intensives Muskatparfm, Note von Marzipan und Kräutertee	€ 4,00	€ 20,50
<b>Cuvée vom Gewürz Traminer und Gelber Muskateller KB 2017</b>		
Trocken, aromareich, intensiv	€ 3,50	€ 18,00
<b>Muskat Ottonel Spätlese 2015</b>		
Halbtrocken, milde Säure, intensives Muskat Bukett	€ 4,00	€ 20,50
<b>Gelber Muskateller Kabinett 2021</b>	€ 3,80	€ 19,50
<b>Muskat Ottonel Kabinett 2021</b>	€ 3,50	€ 18,00
<b>Gewürztraminer Auslese 2021</b>	€ 4,00	€ 20,50
Rotweine	1/8 l	0,7 l
<b>Merlot Spätlese 2021</b>	€ 4,50	€ 23,00
<b>Merlot Kabinett 2021</b>	€ 4,00	€ 20,50
<b>Rosé Blaufränkisch Kabinett 2021</b>	€ 3,50	€ 18,00
<b>Blaufränkisch Qualitätswein 2020</b>	€ 3,80	€ 19,50
<b>Rosé St. Laurent Qualitätswein 2019</b>		
Fruchtig, trocken	€ 3,30	€ 17,00
<b>St. Laurent 2019</b>		
Leicht, alkoholarm	€ 3,30	€ 17,00
<b>Blauburger Qualitätswein 2018</b>		
gehaltvoll nach Beeren duftend mit mildem Abgang	€ 3,80	€ 19,50
<b>Merlot Spätlese 2015</b>		
Brombeerduft, mit mildem Abgang, halbtrocken	€ 4,50	€ 23,00

## APERITIFS

Hugo (Prosecco, Holunder, Limette, Minze, Soda)	€ 6,40
Herlingo (Prosecco, Ingwersirup, Minze, Limette, Soda)	€ 6,40
Aperol Sprizz (Aperol, Weißwein, Sodawasser)	€ 4,90
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.)	€ 5,60
--	--------

## 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