

## UNSER SAISONALES ANGEBOT MIT KÜRBIS & WILD

### SUPPE, VORSPEISEN & SALATE

Kürbiscremesuppe mit Schlagobershäubchen, gerösteten Kürbiskernen und Kürbischips	€ 6,50
Kürbispuffer auf Blattsalat mit gerösteten Nüssen, Käferbohnen und Joghurt Dressing	€ 10,80

### HAUPTSPEISEN

Pannonisches Kürbigulasch mit Puszta-Würstel-Radeln und Böhmisches Knödeln	€ 10,80
Schweinsfilet auf Kürbisrahmnudeln mit Prinzessbohnen im Speckmantel	€ 19,00
Zanderfilet auf Kürbisrisotto mit Petersilienbutter	€ 22,00
Rehschnitzerl in Kürbiskern Panade mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeer Birne	€ 20,90
Hirschrücken Steak in Steinpilz Sauce mit Bandnudeln und Grillzucchini	€ 25,90
Kürbis Risotto mit Salatgarnitur und Parmesan	€ 12,50

### UNSERE KLASSIKER

### SUPPEN, SALATE & VORSPEISEN

Rindsuppe mit Frittaten, Nudeln oder Backerbsen	€ 3,70
Fischsuppe	€ 6,50
„Windsurfer Salat“ (gebratene Streifen vom Schwein, Rind und Pute mit gemischten Salaten)	€ 10,90
nur mit Rind- oder Putenfleisch	€ 11,90
Carpaccio vom Rinderrohschinken (Seewinkler Steppenrind) mit Cocktailtomaten, Bio Schafkäse und Rucola mit Balsamico verfeinert	€ 13,50
Kalter Fischteller (Räucherlachs, Geräucherte Forelle, Sardinen, Oliven, Französischer Salat, Zitronenmelissen-Pesto, Dill Senf und Spargel-Chutney)	€ 8,90
Käseteller	€ 8,90

## HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel mit Pommes frites	
vom Schwein	€ 10,90
von der Pute	€ 12,90
Cordon bleu mit Petersilienkartoffeln	
vom Schwein	€ 12,60
von der Pute	€ 14,50

### FISCHPLATTE

Gebratener Karpfen, Wels und Zander	
in Mandel-Kürbiskernbutter auf Röstgemüse und Kartoffeln	
Für 2 Personen	€ 40,00
Für 3 Personen	€ 54,00
Für 4 Personen	€ 68,00
Gebackenes Karpfenfilet mit Petersilienkartoffeln	€ 14,50

### FILETPFANDL

Filetspitzen vom Schwein und Rind	
mit Steinpilz-Rotweinsauce und Williams Kartoffeln	€ 19,90
nur mit Rindfleisch	€ 22,90
Bio – Schafskäse in Zucchini-mantel mit Bratkartoffel	
und Grilltomaten (vegetarisch)	€ 13,60
Ofenkartoffel mit Knoblauch-Sauerrahmsauce,	
Röstgemüse und Salatgarnitur (vegetarisch)	€ 9,80
Kleiner Salatteller	€ 4,40
Ofenkartoffel mit Kräuter Pesto, Grillgemüse und Salatgarnitur (vegan)	€ 9,80
Falafel auf Tomatenragout	
mit Petersilienkartoffeln und Salat Garnitur (vegan)	€ 9,80
Strandburger, Fischburger oder Veggieburger (vegetarisch)	
mit Ofenkartoffel und Salatgarnitur	€ 9,80

## BAGUETTE GENUSS

Baguette mit Roastbeef, Rucola,	
getrockneten Tomaten, Jungzwiebel und Basilikum Pesto	€ 11,20
Mit Mozzarella, Tomaten, Oliven	
und Basilikum Pesto überbackenes Baguette (vegetarisch)	€ 11,00
Baguette mit Sardinen, Kapern, getrocknete Tomaten,	
Oliven, Parmesan und Basilikum Pesto	€ 11,00

## HAUSGEMACHTE MEHLSPEISEN

Hausgemachte Buchteln mit Vanillesauce	€ 3,00
Burgenländische Mohn Palatschinke mit Weichselragout	€ 5,70
Kürbis Muffin auf Heidelbeerragout und Waldbeereneis	€ 8,90
Somlauer Nockerl	€ 5,20
Apfelstrudel oder Topfenstrudel	€ 3,80
Sachertorte	€ 3,80
Marillen Palatschinke (pro Stück)	€ 2,50

### WIR SERVIEREN IHNEN AUCH GERNE ZU DEN MEHLSPEISEN

Vanillesauce	€ 1,50
Eine Portion Schlagobers	€ 0,80

Alle gebackenen Speisen sind Palmöl frei!

## KAFFEE

Kleiner Brauner	€ 2,80
Großer Brauner	€ 4,00
Verlängerter	€ 3,00
Große Wiener Melange	€ 4,00
Franziskaner (Kaffee mit Schlagobers)	€ 4,00
Café Latte	€ 4,00

## TEE

Früchtetee, schwarzer Tee, Grüner Tee, Pfefferminztee, Kräutertee	€ 2,70
--	--------

## HEIßE GETRÄNKE

Heiße Zitrone	€ 2,70
Heiße Schokolade mit Schlagobers	€ 3,50
Tote Tante (Heiße Schokolade mit Rum)	€ 5,00

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE 0,25 L

Cola	€ 2,60
Hollunderlimonade	€ 2,60
Orangenlimonade	€ 2,60
Kräuterlimonade	€ 2,60
Zitronenlimonade	€ 2,60
Orangensaft	€ 3,00
Apfelsaft	€ 3,00
0,2 l Rauch Marillenektar	€ 2,90
0,2 l Rauch Johannisbeersaft	€ 2,90
Red Bull	€ 3,60
¼ Sodawasser	€ 1,20
Fläschchen Mineralwasser 0,33 l	€ 2,90
Fl. stilles Mineralwasser 0,33 l	€ 2,90
0,75 l Mineral (prickelnd oder still)	€ 5,20
Hausgemachter Traubensaft	€ 2,60
¼ l hausgemachter Traubensaft gespr.	€ 1,90
½ l hausgemachter Traubensaft gespr.	€ 3,80
1 Portion Zitrone	€ 0,30
kleine Limo gespritzt	€ 1,90
große Limo gespritzt	€ 3,80
kleiner Fruchtsaft gespritzt	€ 2,10
großer Fruchtsaft gespritzt	€ 4,20
0,3 l Rauchnektar gespritzt	€ 3,40
0,5 l Rauchnektar gespritzt	€ 4,00
Fl. 0,33 l Cola light	€ 3,20
¼ l Eistee Pfirsich	€ 2,60

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

## BIER

0,5 l Gösser Gold	€ 4,00
0,3 l Gösser Gold	€ 3,50
0,2 l Gösser Gold (Pfiff)	€ 3,00
0,5 l Flasche alkoholfreies Bier	€ 4,00
0,3 l Radler (Kräuterlimonade)	€ 3,50
0,3 l Sodaradler	€ 3,50
0,5 l Radler (Kräuterlimonade)	€ 4,00
0,5 l Sodaradler	€ 4,00
0,5 l Weizenbier (alkoholfrei)	€ 4,50
0,5 l Weizenbier	€ 4,50
0,5 l Flasche Puntigamer	€ 4,00

## SEKT VOM SEEWINKEL – SEKTKELLEREI SZIGETI

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

## PROSECCOS

Prosecco La Contessa weiß oder rosè	0,7 l	€ 25,00
Prosecco La Contessa weiß oder rosè	0,2 l	€ 6,00
1/4 l Spritzer weiß		€ 2,60
1/4 l Spritzer rot		€ 2,60
1/2 l Sommerspritzer		€ 3,90
1/2 l Sommerspritzer rot		€ 3,90

## SPIRITS UND LIKÖRE

Vogelbeerbrand 39,5 vol%	2 cl	€ 3,40
Heidelbeerlikör 20,5 vol%	2 cl	€ 3,00
Haselnussbrand 36 vol%	2 cl	€ 3,00
Zirberl 23,5 vol%	2 cl	€ 3,00
Williamsbrand 39,5 vol%	2 cl	€ 3,00
Himbeerlikör 20,5 vol%	2 cl	€ 3,00
Steirischer Marillenschnaps 40 vol%	2 cl	€ 3,00
Steirischer Zwetschkenschnaps 41 vol%	2 cl	€ 2,70
Steirischer Obstler 40 vol%	2 cl	€ 2,70
Jägermeister	2 cl	€ 3,50
Bourbon Whiskey Jim Beam	4 cl	€ 5,80
Cognac Remy Martin VSOP	4 cl	€ 6,90

## LONG DRINKS

Cola Bacardi (mit 2cl Bacardi)	€ 4,20
Whiskey Cola (mit 2cl Whiskey)	€ 4,20
Vodka Red Bull (mit 2 cl Vodka)	€ 4,20
Vodka Orange (mit 2 cl Vodka)	€ 4,20
Vodka Lemon (mit 2 cl Vodka)	€ 4,20
Gin Tonic (mit 4cl Bombay Sapphire und 0,2l Tonic)	€ 8,50

## WEINE VOM TOCHTERUNTERNEHMEN WEINBAU DESILY

Weißwein	1/8 l	0,7 l
<b>Cuvée vom Chardonnay und Muskat Ottonel QW 2016</b>		
Trocken, fruchtig, mit Marillen Duft	€ 2,90	€ 16,00
<b>Cuvée vom Gewürz Traminer und Gelber Muskateller KB 2017</b>		
Trocken, aromareich, intensiv	€ 3,10	€ 17,00
<b>Grüner Veltliner Qualitätswein 2019</b>		
Fruchtig, trocken	€ 2,90	€ 16,00
<b>Welschriesling Qualitätswein 2019</b>		
Trocken	€ 2,90	€ 16,00
<b>Pinot blanc Qualitätswein 2019</b>		
Trocken, weicher vollmundiger Geschmack, Birnenduft	€ 2,90	€ 16,00
<b>Muskat Ottonel Qualitätswein 2017</b>		
trocken, feine Blütennote	€ 2,90	€ 16,00
<b>Muskat Ottonel Kabinett 2019</b>		
Säurearm und halbtrocken	€ 3,10	€ 17,00
<b>Muskat Ottonel Spätlese 2015</b>		
halbtrocken, zartes Parfüm	€ 3,60	€ 19,50
<b>Gewürztraminer Auslese 2019</b>		
14%, trocken, intensiv aromatisch würzig	€ 3,60	€ 19,50
<b>Gelber Muskateller 2019 Kabinett, trocken</b>		
Duft nach frischen Trauben, aromareich, intensiv,	€ 3,30	€ 16,50
<b>Cuvee Emilia Spätlese (von Wein Guide mit 3 Gläsern bewertet)</b>		
Intensives Muskatparfüm, Note von Marzipan und Kräutertee	€ 3,60	€ 19,50
<b>Welschriesling Qualitätswein 2020</b>		
Trocken, milder Abgang, grüner Apfel	€ 2,90	€ 16,00
<b>Chardonnay Kabinett 2020</b>		
Trocken, fruchtig, spritzig	€ 3,10	€ 17,00
Rotweine	1/8 l	0,7 l
<b>Rosé St. Laurent Qualitätswein 2019</b>		
Fruchtig, trocken	€ 2,90	€ 16,00
<b>St. Laurent 2019</b>		
Leicht, alkoholarm	€ 2,90	€ 16,00
<b>Blauburger Qualitätswein 2018</b>		
gehaltvoll nach Beeren duftend mit mildem Abgang	€ 3,40	€ 18,50
<b>Merlot Kabinett 2018</b>		
Milder Abgang mit Waldbeeren Aroma	€ 3,60	€ 19,50
<b>Blaifränkisch 2020</b>		
Trocken, Preiselbeeraroma, spritziger Abgang	€ 2,90	€ 16,00

## APERITIFS

Hugo (Prosecco, Holunder, Limette, Minze, Soda)	€ 5,30
Herlingo (Prosecco, Ingwersirup, Minze, Limette, Soda)	€ 5,40
Aperol Sprizz (Aperol, Weißwein, Sodawasser)	€ 4,30
Veneziano (Aperol, Prosecco, Sodawasser)	€ 5,30
Lillet Berry (Lillet Rosé, Schwepps Wild Berry, Erdbeere)	€ 6,10
Campari Orange	€ 4,90
Campari Soda	€ 4,30
Black Secco (Johannisbeersaft, Minze, Prosecco)	€ 6,10
Herlinde Spritz (Mirtillo Heidelbeer Likör, Bitter Lemon, Zitrone)	€ 6,10

### 1/8 VERKOSTUNG:

3 GLÄSER (1/16) NACH IHRER WAHL ZU (Unsere Weine finden Sie auf der Rückseite der Speisekarte.)	€ 4,80
--	--------

## EMILIA

### CUVÉE VOM GELBEN MUSKATELLER UND GEWÜRZTRAMINER SPÄTLESE 2018

1/8 L € 3,60

0,75 L € 19,50



**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

