

 die
Mowe
RESTAURANT-BAR



„Die Möwe“ bietet gastronomische Genüsse und verbindet regionale Spitzenprodukte mit dem Mittelmeer. Kreativität, Regionalität und Qualität sind die Hauptzutaten für die kulinarische Reise mit Küchenchef Michael Graf.

Lockere Strandatmosphäre mit Strandbar und trendigem Getränkeangebot, lukullische Köstlichkeiten – geschmackvoll präsentiert – verwöhnen unsere Gäste von mittags bis abends. Neben Fisch- und Fleischgerichten wurden auch vegane Spezialitäten ins Angebot aufgenommen.

Der Name des Restaurants wurde von der gelbfüßigen Mittelmeermöwe abgeleitet. Die Mittelmeermöwe ist ein sehr seltener Brutvogel des Neusiedler See-Gebiets. Sehr spektakulär sind die großen Ansammlungen, die abends in den Monaten August bis Oktober an der Langen Lacke zu beobachten sind. Zehntausend und mehr übernachtende Vögel sind um diese Zeit keine Seltenheit.

Möwen gehören zu den sehr anpassungsfähigen Vogelarten. Außerhalb der Brutzeit ist die Mittelmeermöwe hauptsächlich in Küstengebieten zu finden, wo sie auf dem offenen Meer, in Häfen oder an Stränden nach Nahrung sucht. Das Neusiedler See Gebiet wird nach der Brutzeit überwiegend von Brutvögeln der Adria frequentiert. Altvögel suchen nach der Brutsaison günstige Mauserplätze auf und überwintern später in der Nähe der Brutgebiete.

die Vorspeise

GEPÖKELTE KALBSZUNGE

B,G,L,M,O

Jakobsmuschel | Karfiolcreme | violette Kartoffelchips

14,00

SCHAFSKÄSEROLLE VOM HAUTZINGER

A,L,O

Walnuss-Schwarzbrotmantel | hausgemachte Peperonata

11,00

LACHSFORELLENTATAR

A,D,G,L,M,O,N

Saurer Spargel | schwarzer Reis

12,00

VEGANE SPARGELCREME

A,O

Knusperplatten | eingelegte Radieschen

11,00

GEMISCHTER SALAT

4,50

die Suppe

SPARGELSCHAUMSUPPE

A,C,G,L

gefüllte Schaumrolle

6,00

RINDER CONSOMMÉ

A,C,G,L,O

Grießnockerl oder Fritatten | Gemüse

5,90

ESSENZ VON DER WACHTEL

A,C,G,L,O

Pistazien-Ravioli

7,00

die Hauptspeise

SCHNITZEL „DIE MÖWE“

A,C,G

Kalbswiener in Butterschmalz | Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren 23,00

Wiener Schnitzel vom Landschwein | Butterreis | Marillenchutney 16,00

WILD „DIE MÖWE“

Gebratene Rehleber A,C,G,L,M,O

Ofensellerie | Süßkartoffel-Taler | Orangen-Pfeffer Crunch 26,00

Entenbrust A,C,G,L,M,O

Topfen-Schmarren | Speck-Wirsing | Ahornsirup-Glace 26,00

SPARGEL „DIE MÖWE“

Duett vom Spargel C,G,L,M,O

Vulcano Prosciutto | Kerbelkartoffeln | Sauce Hollandaise 20,00

Rosa Rinderfilet A,C,G,L,M,O

Spargelrisotto | gebackener Spargel | Scharlottenjus 29,00

die Hauptspeise

FISCH „DIE MÖWE“

Pamhagener Zanderfilet A,D,G,L,M,O
eingebrannte Kartoffeln | Zucker Karotten 28,00

Thunfischsteak A,C,D,G,L,M,N
Frühlingsrolle | pikanter Sprossensalat | Wasabi-Aioli 27,00

VEGAN „DIE MÖWE“

Überbackener Portobello Pilz A,L,O
Gewürz Ebly | marinierte Wildkräuter 21,00

Gebratene Linsentaler A,L
Cherrytomaten Gemüse | Curry-Mango Dip 19,00

KLASSISCH „DIE MÖWE“

Rosa Lammkrone A,C,G,L,M,O
Ratatouille Gemüse | Rosinen Grießkoch 28,00

Jungschweinerücken A,C,G,L,M,O
Grammelkraut | Schwarzbier-Saftl | Knödel Duett 24,00

die halbe Portion

GRIESSNOCKERL-
oder **BACKERBSSENSUPPE**

A,C,G,L
4,00

KINDERSCHNITZEL natur od. gebacken
Pommes frites oder Reis| Ketchup

A,C,G
7,00

KNUSPER FRANKFURTER
Kartoffelpüree

G
6,00

SPAGHETTI BOLOGNESE
oder mit **TOMATENSAUCE**

A,C,G,L
6,00

das Dessert

RHABARBER RAGOUT

Vanille Cremeux | Himbeer | Estragon

A,C,G,H

9,00

FLÜSSIGER SCHOKOLADENKUCHEN

Buttermilch | Holunder

A,C,G,H,O

9,00

ANANAS-KARDAMON CARPACCIO

Nougat | Kokos | Zuckerwatte

A,C,G,H

9,00

VEGANER SPARGEL

Macadamia Nüsse | Reismilch

E,F,H

10,00

Preis pro Gedeck: 3,50 €

Alle angeführten Preise in EURO inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Index der Allergene: A-Gluten, B-Krebstiere, C-Eier, D-Fisch, E-Erdnüsse, F-Soja, G-Milch, H-Schalenfrüchte, L-Sellerie, M-Senf, N-Sesam, O-SO₂/Sulfite, P-Lupine, R-Weichtiere

das Getränk

ALKOHOLFREI

Gasteiner (still oder prickelnd)	3,00 / 5,00
----------------------------------	-------------

Hauseigener Apfelsaft	3,10
gespritzt mit Soda / Leitung	4,50 / 3,10

Fentimans Curiosity Cola	3,90
--------------------------	------

Fentimans Tonic	3,90
-----------------	------

Balis Ananas Minze	3,90
--------------------	------

Balis Basilikum	3,90
-----------------	------

Makava Eistee (bio)	3,90
---------------------	------

Soda Zitrone	2,20 / 3,60
--------------	-------------

LIMONADE

Hauslimo	3,90 / 5,20
----------	-------------

Holunderblüten Limo	3,90 / 5,20
---------------------	-------------

Zimi Limonade	3,90 / 5,20
---------------	-------------

Johannisbeer Limonade	3,90 / 5,20
-----------------------	-------------

Himbeer Limonade	3,90 / 5,20
------------------	-------------

APERITIF

Vintonic	4,90
----------	------

Rosecco	4,80
---------	------

Champagner A-Nobis	11,00
--------------------	-------

Niepoort	6,90
----------	------

Select Aperol	3,90
---------------	------

SPRITZIG / FRUCHTIG

Spritzer	2,90
Kaiserspritzer	3,90
Pfirsich-Maracuja Spritzer	3,90
Marito Spritz	4,90
Limoncello Spritz	5,90
Mirtillo Spritz	5,90

OFFENE BIERE

Zipfer	3,90 5,00
Zipfer Radler	3,90 5,00
Edelweiss hefetrüb	5,20

FLASCHENBIERE

Heineken	4,80
Nordwind Schwarzes Lager	5,00
Südwind Indian Pale	5,00
Ostwind Rotes Lager	5,00
Westwind Hello Lager	5,00

ABSACKER

VILA VITA Marillen, rote Williamsbirne	3,90
VILA VITA Himbeeren, Calvados	5,50
Grappa	5,50
Zirbe	3,90
Averna	3,90
Wiener Melange	3,90

HIGH BALLS

Sea Breeze	10,50
Vodka Heidelbeer Pfirsich Orange Zitrone Soda	
Weitblick	10,50
Aperol Balis Ananas Minze Zitrone Soda	
Moscow Mule	10,50
Vodka Limette Ginger Beer	
Gin Fizz	10,50
Gin Zitrone Zuckersirup Soda	
Mojito Red/White	10,50
Erdbeere/Minze weißer Rum Limette Rohrzucker	
Hauslimo mit Spaß	10,50
Vodka Hauslimo Soda	
Sky Garden	10,50
Prosecco Balis Basilikum	

HIGH BALLS ALKOHOLFREI

Rick Tonic	8,50
alkoholfreier Gin Tonic	
Sunbath	8,50
Cranberry Maracuja Weichsel Limette Soda	
Pannonia Breeze	8,50
Rick Gin Holunder Zitrone Grapefruit Tonic	

HEISSGETRÄNKE

Espresso	2,70
Doppelter Espresso	3,80
Cappuccino	3,80
Cafe Latte	4,20
Tee	3,40