



# Frühlingserwachen

## WEINEMPFEHLUNG

### **Chardonnay „Heideboden“ 2017**

Weingut Keringer, Mönchhof, Neusiedler See  
Strahlendes Goldgelb, feine Frucht und Blütenaromen,  
saftig und frisch, Birnen, und reife Bananen

1/8 l 4,30  
0,75 l 23,80

### **Rote Cuvée vom „Hotter“ (ZW,ME,SY,CS)**

Weingut Wellanschitz, Neckenmarkt, Burgenland  
Die stimmige Cuvée der Ried Hotter beinhaltet bis zu fünf verschiedene Sorten,  
je nach Jahrgang. Die Hottergründe bilden die Ausläufer der Neckenmarkter  
Weinberge. Für uns bedeutet der Wein Unkompliziertheit auf hohem Niveau –  
er soll Trinkfreude bereiten ohne dass viel Nachgedacht werden muss.

1/8 l 4,80  
0,75 l 27,50

**Unser Küchenchef Christian Podlesnik  
und sein Team empfehlen**

## VORSPEISEN

### **Bruschetta mit lauwarmen, geräuchertem Arktischen Bio-Seesaibling**

Rucola und Basilikumpesto



9,90

### **Carpaccio vom Prime Beef Filet**

mariniert mit Buttermilch und weißem Balsamico,  
Vogel Salat, Parmesan und eingelegtem Kräuterwachtelei

13,80

## SUPPE

### **Schaumsuppe von Grünem Curry und Kokos,**

mit Gemüse, Garnele und Shrimps

4,80

## HAUPTSPEISEN

- Feines Bio-Dinkelrisotto** 17,80  
mit frischen Meeresfrüchten und Spinatblättern, dazu gebackene Ziegenkäsebällchen
- Frische Tagliatelle** 18,80  
mit Junglauch, Tomaten-Basilikum und gebratenem Bio-Lachsforellenfilet
- Zart gegrillte Medaillons vom Kalbsrücken** 19,80  
mit Auberginengemüse, Polentataler und Natursafterl
- Süß-saures Reispfanderl** 22,80  
mit Ingwer und in weißem Sesam saftig gebratene Seeteufelsteaks



## DESSERT

- Topfen-Buttermilch Pannacotta** 6,20  
mit weißem Pfirsich und karamellisierter Rosmarinanas



*Familie Jernej' und das gesamte Team der Seerose  
wünschen Ihnen einen genussvollen Appetit!*

