





## Liebe Gäste!

Für die Verwendung von Produkten aus umliegenden Regionen bzw. aus Österreich wurden wir mit dem AMA-Gatrosiegel ausgezeichnet.

- Rind & Schwein: Fleisch aus Österreich u. a. über Fleischerei Hatwagner, Bernstein
- Huhn & Pute: Fleisch aus Österreich u. a. über Alois Wutzelhofer, Forchtenstein
- Gans: Genuss Region Südburgenländische Weidegans, Herta Schneider Eisenberg
- Milch und Milchprodukte: Österreich mit dem AMA – Gütesiegel
- Eier (Bodenhaltung): Eierhof Bleier Weingraben, Werkovits Draßmarkt
- Wild: aus heimischer Jagd, Jagdgesellschaft Bernstein
- Fisch: Lachsforelle, Forellenzucht Kulmer, Birkfeld
- Erdäpfel: Familie Berlakovich, Draßmarkt
- Gemüse: Gemüse aus Österreich u. a. Genuss Region Seewinkler Gemüse
- Obst: GR Südburgenländischer Apfel
- Hanfmehl, Hanföl, Hanfnüsse, Buchweizenmehl: BIOHOF Schranz/Oberschützen
- BIO-Limonaden: Schärf
- BIO-Schweinefleisch: Bioladen Unger Oberschützen

Wir verwenden unter anderen Produkte aus den Genuss Regionen

- Mittelburgenländische Kästen und Nuss
- Steirischer Vulcanoschinken
- Steirischer Kren g.g.A.
- Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
- Südburgenländische Kräuter
- Südburgenländische Weidegans

### Die 14 Allergene

A: Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse

B: Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

C: Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse

D: Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelantine)

E: Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

F: Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

G: Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)

H: Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse

L: Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

M: Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

N: Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

O: Schwefeldioxid und Sulfite

P: Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

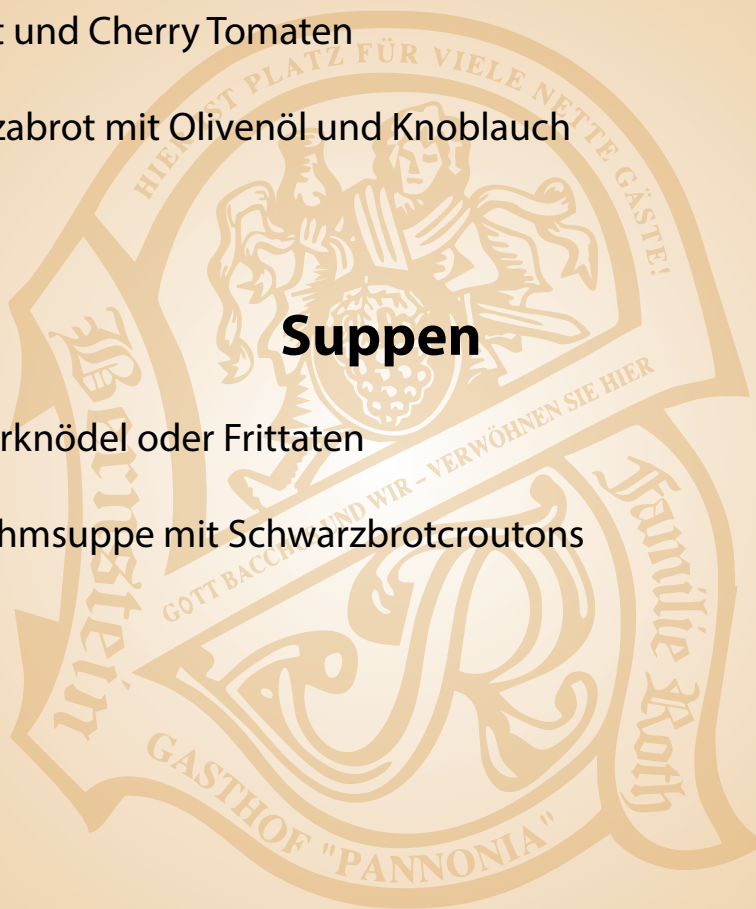
R: Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnen Erzeugnisse

## Vorspeisen

Heimischer Schafskäse im Vulcanoschinkenmantel gegrillt	€ 11,50
Bruschetta mit Mozzarella 3 Stk.	€ 9,80
Burrata auf Feldsalat und Cherry Tomaten	€ 11,50
Hausgemachtes Pizzabrot mit Olivenöl und Knoblauch	€ 4,50

## Suppen

Rindsuppe mit Leberknödel oder Frittaten	€ 4,80
Burgenländische Rahmsuppe mit Schwarzbrotcroutons	€ 5,80



## SCHMANKERL

Pannonia Platte für 2 Personen	€ 42,50
3 verschiedene Fleischsorten, Bio-Schweinsmedaillons, Schnitte vom Beiried und Putenschnitzel in der Kürbiskernpanade. dazu Pommes frites, Speckbohnen, Spiegeleier, Kräuterbutter, Pfeffersauce und Preiselbeeren	
Zwiebelrostbraten   Bratkartoffeln	€ 22,50
BIO-Schweinsmedaillons   Steinpilzsauce   Nudeln	€ 23,50
Lachsfilet   Safran-Kräutersauce   Zitronennudeln	€ 23,50
Gefüllte Hühnerbrust   Weißweinsauce   bunter Reis	€ 20,50
Pannonia – Burger Rindfleisch Patty   Barbecue-Sauce   Cheddar Käse Zwiebel   Speck   Tomate   Spiegelei   Salat und Süßkartoffelpommes	€ 16,50
Filetbeefsteak „Klassisch“   Gemüse   Spiegelei   Kräuterbutter	€ 34,--
Filetbeefsteak   Pfefferrahmsauce   Gemüse	€ 34,--
Filetbeefsteak „Irish“ Whiskeysauce mit Cranberry   Gemüse	€ 34,--
Beilagen zum Steak nach Wahl	€ 3,--

## DIE KLASSIKER

Burgenländisches Hochzeitschnitzel   Rahmkartoffeln (Gefülltes Schnitzel mit Schinken, Käse, Paprika und Champignon)	€ 20,50
Cordon bleu   Pommes frites	€ 18,50
Wiener Schnitzel vom Schwein   Reis	€ 14,50
Backhendlbruststreifen in der Kürbiskernpanade mit Kartoffel-Blattsalat	€ 16,50
Knuspriges Backhendl   Reis	€ 17,50
Putenbrust gebacken oder natur   Erbsenreis	€ 15,50

## VEGETARISCH - VEGAN

Gnocchi - Arrabiata	€ 13,50
BIO - Buchweizen - Hanf - Laibchen   Blattsalat	€ 12,50
Nudelpfanne mit Steinpilzsauce	€ 15,50
Gemüselasagne	€ 14,50
Thai Curry mit Tofu und Basmatireis	€ 15,80

## FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

Kleines Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes	€ 8,50
Kleines Putenbrustschnitzel natur mit Butterreis	€ 8,50
Kleine Spaghetti Bolognese	€ 7,50

## HAUSGEMACHTE SALATE

Gemischter Salat klein	€ 4,80
Gemischter Salat groß	€ 8,--
An Wochenenden und Feiertagen gibt es Salatbuffet!	

## DESSERT

Warmer Schoko - Nuss – Kuchen	€ 5,50
Apfelstrudel	€ 5,80
Somloer Nockerl	€ 6,50
Eis Palatschinke	€ 6,50
Kastanienreis mit Amarenakirschen	€ 5,50
Softeis mit Zimtapfel	€ 5,80

## PIZZEN & PASTA

**Alle Pizzen werden mit Tomatensauce und Mozzarella zubereitet.  
Unser Pizzateig ist hausgemacht**

Auf Wunsch gibt es auch **glutenfreie** Pizzen C,G

<b>1 Margherita</b>	<b>€ 9,50</b>
<b>2 Prosciutto (Vulcanoschinken, Cherry-Tomaten, Rucola, Parmesan)</b>	<b>€ 14,50</b>
<b>3 Diavolo (Speck, Karpfern, Sardellen und scharfe Pfefferoni)</b>	<b>€ 13,50</b>
<b>4 Cardinale (Schinken)</b>	<b>€ 10,50</b>
<b>5 Al Gorgonzola e pancetta (Speck, Gorgonzola, Champignon)</b>	<b>€ 13,50</b>
<b>6 Salerno (Schinken, Champignon, Artischocken, Salami, Zwiebel, Brokkoli)</b>	<b>€ 13,50</b>
<b>7 Hawaii (Schinken, Ananas und Pfirsich)</b>	<b>€ 11,50</b>
<b>8 Salami (Salami)</b>	<b>€ 12,--</b>
<b>9 Al Tonno (Thunfisch und Zwiebel)</b>	<b>€ 13,50</b>
<b>10 Provinciale (Schinken, Speck, Mais und Pfefferoni)</b>	<b>€ 12,50</b>
<b>11 Italia (Schinken, Speck, Zwiebel, Paprika und frischer Knoblauch)</b>	<b>€ 13,50</b>
<b>12 Quattro Stagioni (Schinken, Champignon und Artischocken)</b>	<b>€ 12,50</b>
<b>13 Capricciosa (Schinken, Champignon, Sardellen, Pfefferoni, Oliven)</b>	<b>€ 13,50</b>

<b>14 Calzone (Schinken, Champignon und Zwiebel – gerollt)</b>	<b>€ 13,50</b>
<b>15 Rustica (Schinken, Champignon, Speck, Oliven und Ei)</b>	<b>€ 13,50</b>
<b>16 Pannonia (Schinken, Champignon, Speck, Salami, Mais, Zwiebel, Paprika, Pfefferoni)</b>	<b>€ 15,50</b>
<b>17 Venezia (Lachs, Kaviar, Schrimps und Zwiebel)</b>	<b>€ 15,50</b>
<b>18 Di magro (Champignon, Mais, Paprika, Artischocken, Brokkoli Pfefferoni Zwiebel)</b>	<b>€ 11,50</b>
<b>19 Mamma mia (Mozzarella, Pfefferoni und ChilisaUCE)</b>	<b>€ 12,50</b>
<b>20 Quattro formage (Pizzakäse, Gorgonzola, Mozzarella und Schafskäse)</b>	<b>€ 13,50</b>
<b>21 Agli Spinaci (Blattspinat, Schafskäse und frischer Knoblauch)</b>	<b>€ 13,50</b>

Jede kleine Pizza oder Pasta kostet € 1,10 weniger

**Jede kleine Pizza € 1,10 günstiger | Jede weitere Zutat € 2,-- | Fisch € 3,--  
Verpackung € 1,--**

## **P A S T A**

<b>Lasagne Verde al forno hausgemacht</b>	<b>€ 14,50</b>
<b>Spaghetti con aglio e olio (Olivenöl, Knoblauch)</b>	<b>€ 10,50</b>
<b>Spaghetti Bolognese (Fleischsauce)</b>	<b>€ 11,50</b>
<b>Spaghetti Carbonara (Sahnesauce mit Speck und Ei)</b>	<b>€ 13,50</b>
<b>Spaghetti Ruccola – Pomodora (Cherry Tomaten, Rucola, Parmesan)</b>	<b>€ 13,50</b>



## BIO LIMONADEN

**BIO Cranberry**

**BIO Himbeer - Zitrone**

**BIO Holunder - Zitronenmelisse**

**BIO Limette – Ingwer – Minze**

**BIO - Exotic**

**100% Säfte ohne Zusätze! Durch Erhitzen haltbar gemacht**

**GENUSS REGION ÖSTERREICH** ist eine geschützte Marke der Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH und des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft. Sie macht die regionalen landwirtschaftlichen Produkte und Spezialitäten sichtbar. Im Zentrum steht die Information der Touristen und der Konsumenten über die spezifischen kulinarischen Angebote in den einzelnen Regionen.

Durch die Verknüpfung der Lebensmittel mit ihrem regionalen Ursprung und der Produktionsweise soll der Zusammenhang zwischen Kulturlandschaft und Lebensmittelproduktion transparent gemacht werden. **Die Stärken Österreichs** sind seine unverwechselbaren Kulturlandschaften und die darin produzierten kulinarischen Spezialitäten. Regional-typische Lebensmittel bedeuten nicht nur Genuss, sondern auch Identität und Zugehörigkeit.

**Region und Produkt verschmelzen zu einer unverwechselbaren Marke** und tragen zur Steigerung der Wertschöpfung und damit zur Stärkung des ländlichen Raumes bei. Es sollen die Leistungen unserer Bauern und Bäuerinnen, der verarbeitenden Betriebe, der Gastronomie und der Tourismusbetriebe in den Regionen für die Gäste sichtbar gemacht werden.

