



Wein

Rotwein

	EURO	HUF
Merlot – Cabernet Sauvignon, 2015 Weninger, Balf	5,20 · Glas 30,00 · 0,75l	1560 9000
Zweigelt, 2016 Meinklang, Neusiedlersee	4,70 · Glas 28,00 · 0,75l	1410 8400
Gut Oggau Rot, 2016 Gut Oggau, Burgenland	62,00 · 0,75l	18600
Himmel auf Erden Rot, 2015 Christian Tschida, Neusiedlersee	49,00 · 0,75l	14700
Rosso R, 2015 Le Coste, Latium	49,00 · 0,75l	14700

Weißwein

	EURO	HUF
Haus im See, 2016 Neusiedlersee Hügelland	3,90 · Glas 23,00 · 0,75l	1170 6900
Gelber Muskateller Platter Rieden, 2017 Weingut Fidesser, Weinviertel	5,30 · Glas 31,00 · 0,75l	1590 9300
Grüner Veltliner Hefeabzug, 2017 Weingut Wimmer-Czerny, Wagram	4,90 · Glas 29,00 · 0,75l	1470 8700
Weißburgunder, 2017 Weingut Judith Beck, Neusiedlersee	4,90 · Glas 29,00 · 0,75l	1470 8700
Sauvignon Blanc Lissen Reflexion bio, 2016 Bioweingut Zillinger, Weinviertel	36,00 · 0,75l	10800
Gut Oggau Weiß, 2016 Gut Oggau, Burgenland	62,00 · 0,75l	18600
Marie-Cécile, 2016 Château le Puy, Bordeaux	75,00 · 0,75l	22500
Ivagh, 2016 Cascina degli Ulivi – Stefano Belotti, Piemont	42,00 · 0,75l	12600

Roséwein

	EURO	HUF
Rosé Spring Break, 2017 Bioweingut Zillinger, Weinviertel	4,90 · Glas 29,00 · 0,75l	1470 8700
Rosé Coeur de Grain, 2016 Domaines Ott, Clos Mireille, Provence	78,00 · 0,75l	23000
Gut Oggau Rosé, 2016 Gut Oggau, Burgenland	62,00 · 0,75l	18600

Champagner und Sekt

	EURO	HUF
Prosecco Spumante Col di Luna, Veneto	6,90 · Glas 41,00 · 0,75l	2070 12300
Autréau de Champillon Brut Champagne	11,90 · Glas 69,00 · 0,75l	3570 20700
Autréau de Champillon Rosé 1er cru Brut Champagne Premier Cru	12,90 · Glas 99,00 · 0,75l	3870 29700
Ayala Rosé Majeur Champagne	105,00 · 0,75l	31500
Roederer Cristal Brut, 2009 Champagne	480,00 · 0,75l	144000
Dom Pérignon Vintage, 2009 Millésimé	390,00 · 0,75l	117000
Fleur de l'Europe Brut Nature Fleury Champagne	89,00 · 0,75l	26700
Taittinger Brut Réserve Jéroboam Champagne	432,00 · 3l	129600

Bitters/Longdrinks

	EURO	HUF
G'spritzer weiß/rot	2,90 · 0,25l	870
Hugo Hollunder Frizzante/Limette	5,90 · 4cl	1770
Fernet, Averna, Unicum	4,30 · 2cl	1290
Gin Tonic	8,90 · 4cl	2670
Aperol Spritz mit Frizzante, Soda	6,90 · 4cl	2070

Bier

	EURO	HUF
Golser	2,90 · 0,2l 3,30 · 0,3l	870 990
Golser alkoholfrei	3,60 · 0,33l	1080

Kaffee und Tee

	EURO	HUF
Espresso	2,40	720
Doppelter Espresso	4,80	1440
Verlängerter	3,20	960
Cappuccino	4,80	1440

Cognacs, Brände & Rum

	EURO	HUF
Schnäpse nach Angebot	4,50 · 2cl	1350
Rémy Martin	4,00 · 2cl	1200
Vodka oder Gin	5,50 · 2cl	1650
Myers's Rum, Havana Club	4,80 · 2cl	1440
Grappa	5,50 · 2cl	1650

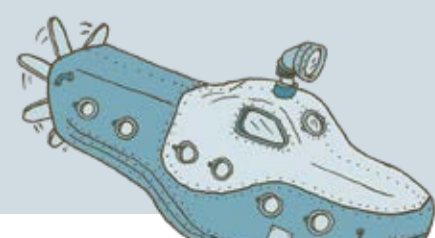
Alkoholfrei

	EURO	HUF
Vöslauer Mineralwasser still/prickelnd	4,90 · 0,75l	1470
Traubensaft naturtrüb gespritzt	4,90 · 0,50l	1470
Hausgemachter Eistee	5,90 · 0,50l	1770
Hollerblütensaft gespritzt	4,90 · 0,50l	1470

Viel Freude und Spaß beim Chillen und Genießen!

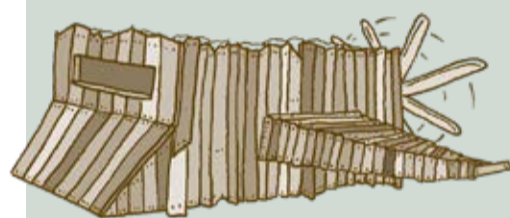
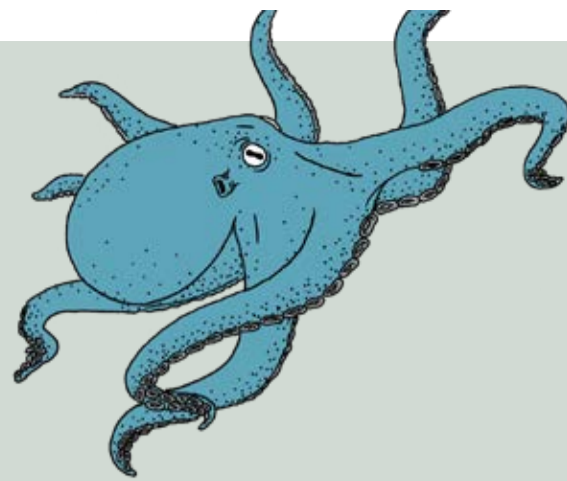
Bitte beachten Sie, dass wir Rechnungen nur tischweise ausstellen können. Wir akzeptieren keine Kreditkarten oder Bankomatkarten.

Umrechnungskurs Euro – Ungarischer Forint:
€ 1,00 = HUF 300,00.



Getränke

Speisen



Vorspeisen

Wir bieten Ihnen aus unserer Vitrine eine abwechslungsreiche Auswahl an kalten Köstlichkeiten (z. B. eingelegtes Gemüse, Zwiebel, Artischocken, Pilze, Oliven und Sardellen u. v. m.) an.

	EURO	HUF
Kleiner gemischter Teller	9,90	2970
Großer gemischter Teller	14,90	4470
Prosciutto aus dem Burgenland	11,90	3570
Mangalitza-Salami	9,90	2970
Parmigiano Reggiano	10,90	3270
Bauernkäse Drei Monate gereift	10,90	3270

Vom Grill

Von der Weide

	EURO	HUF
Chili-Käse- und Grillwürstel	13,50	4050
Merguez französische Lammwürstel	13,50	4050
Gehacktes Rindssteak von der steirischen Kalbin mit gebratenem Knoblauch, 200 g	19,00	5700
Entrecôte (Beiried) vom Angusrind, leicht marmoriert, ca. 240 g	26,00	7800
Côte de Boeuf Hochrippe vom Charolais-Rind, ca. 800 g marmoriert, sehr saftig, fest und authentisch im Geschmack, ab zwei Personen, pro Person	31,00	9300
Bio-Weidelamm mit Rosmarin-Öl und gegrilltem Knoblauch	26,00	7800
Halloumi gegrillt mit Paradeiser und Hummus	13,50	4050

Aus dem Wasser

	EURO	HUF
Fische werden je nach Verfügbarkeit zubereitet.	EURO	HUF
Scampi in der Schale, mit Knoblauch und Thymian	28,00	8400
Frischer Zander aus dem See, im Ganzen gegrillt, mit Kräutern, pro 100 g	6,50	1950
Seebarsch mit Petersil und kaltgepressten Olivenöl	24,00	7200

Beilagen

Unsere frischen Salate und hausgemachten Saucen finden Sie am Buffet zum selbst Wählen. Sie sind im angegebenen Preis inkludiert.

	EURO	HUF
Folienerdäpfel mit Sauerrahm-Dip und Lauch	4,50	1350
Kukuruzkolben gesotten	5,90	1770
Polenta vom Grill	3,50	750

**Wir bitten Sie um Verständnis,
dass wir Rechnungen ausnahmslos
nur tischweise ausstellen.**

Allergeninformationen

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeitern.

Übernachtung

Das Haus im See ist ein Holzhaus. Holzhäuser haben die Eigenheit zu knarren und zu knistern. So schalldicht wie Stahlbetonklötze sind sie natürlich auch nicht, die Holzhäuser. Dafür haben sie aber einen ganz speziellen Charme und wirken wärmer. Und wenn Sie wieder zu Hause sind und in Ihrem Bett liegen, werden Sie vielleicht denken: „Irgendetwas fehlt.“

Unsere Zimmerpreise und weitere Informationen finden Sie auf unserer Website unter www.hausimsee.at. Reservierungsanfragen, Umbuchungen und Stornierungen können nur schriftlich via E-Mail bearbeitet werden.

Süßes

nach Tagesangebot	EURO	HUF
Erfrischende Zitronentorte	4,90	1470
Schokoladenmousse Torte	4,90	1470
Hausgemachtes Tiramisu	4,90	1470
Schokolade-Profiteroles mit Schlagobers	5,90	1770
Zitronensorbet mit Prosecco	7,60	2280

