



**Gedeck** – Brot | Aufstrich | Olivenöl | Bio-Sauerrahmbutter | € 4,50  
*Cover – bread | spread | olive oil | organic cultured butter | € 4,50*

## Seespitz Menü

### Empfehlung vom Küchenteam!

#### **Der Schlossprinz in Cleopatra´s Bad**

Schlosssaibling pochiert  
Buttermilch | Pumpernickel | Stachelbeere | Birne  
*Poached Castle char | buttermilk | pumpernickel | gooseberry | pear*  
ADGHLMO

*Sp*

#### **Fenchel küsst Orange**

Fenchelschaumsuppe  
Fenchel | geräucherte Entenbrust | Orange  
*Fennel soup | smoked duck breast | orange*  
GLMO

*Sp*

#### **Österreich oder Ungarn?**

Paprikahuhn "sous vide"  
Hühnerbrust | Paprika | Majoran | „Spätzle“  
*Chicken | bell pepper | marjoram | "Spätzle"*  
ACGLM

oder

#### **Der gezähmte Räuber**

Zanderfilet gebraten  
Kohlrabi | Zitrone | wilder Pfeffer  
*Filet of pike perch | kohlrabi | lemon | wild pepper*  
DFGLMO

*Sp*

#### **Süß – salzig - schokoladig**

Karotte | Erdnuss | Schokolade<sup>2</sup>  
*Carrot | peanut | chocolate<sup>2</sup>*  
ACEGH

3-Gang | 4 Gang  
3-course | 4-course  
€ 45,00 | € 59,00

Wir weisen Sie freundlich darauf hin, dass wir das Menü nur Tischweise servieren.  
*We kindly point out that we serve the menu only table-like.*

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. | Alle Weine enthalten Sulfite  
Auf Wunsch reichen wir Ihnen gerne unsere detaillierte Allergene-Information  
*We are delighted to serve our allergen information in detail*



## Mittag- und Abendkarte

täglich von 11:30 bis 14:30 und 18:30 bis 22:00  
daily served from 11:30 to 14:30 and 18:30 to 22:00

### Von Christopher zum Start

- „Der Schlossprinz in Cleopatra´s Bad“** – Schlosssaibling pochiert <sup>ADGHLMO</sup> € 16,50  
Buttermilch | Pumpernickel | Stachelbeere | Birne  
*Poached Castle char | buttermilk | pumpernickel | gooseberry | pear*
- „All in – no waste“** – Tomate Mozzarella <sup>AGLO</sup> € 14,50  
Paradeiser | Büffelmozzarella | Wassermelone | Verbene  
*Tomatoes | buffalo mozzarella | watermelon | verbena*
- „Heimisches von Alm und Wald“** – mariniertes Roastbeef <sup>AGMO</sup> € 19,50  
Kärntner Rind | Eierschwammerl | Petersilie | Schalotten  
*Roastbeef | chanterelles | parsley | shallots*

### Von Ingeborg aus der Salatecke

- „For bad hunters“** - Sommerlicher Gartensalat <sup>AGLMO</sup> € 11,50  
*Summery garden salad*

Kräuter-Joghurt-Dressing  
*Herbal-yoghurt-dressing*

Balsamicodressing  
*Balsamico-dressing*

Caesardressing  
*Caesar-dressing*

### „For good hunters“ – Toppings zur Auswahl

- mit Maishuhnstreifen <sup>AGLMO</sup> € 19,00  
*with corn fed chicken*
- mit Rinderfiletstreifen <sup>AGLMO</sup> € 25,00  
*with filets of beef*
- mit Steingarnele <sup>ABGLMO</sup> € 22,00  
*with prawns*
- mit Räucherforelle | Melone | Erbsen <sup>ADGLMO</sup> € 20,00  
*with smoked trout | melon | peas*
- Kleiner Gartensalat** <sup>AGLMO</sup> € 6,50  
*Small garden salad*

### Von Sven aus den Suppentopfen

- „Von der Alm in den Topf“** – Rindsuppe klar & kräftig <sup>ACGLO</sup> € 6,90  
Krauterfrittaten ODER Grienockerl  
*Beef broth | Sliced herbal pancakes OR semolina dumplings*
- „Aus den Gewässern in den Safransud“** – Fischsuppe <sup>ACDGBLRMO</sup> € 9,50  
Safran | Fenchel | Paradeiser | Erbsen  
*Soup of fish | saffron | fennel | tomatoes | peas*
- „Fenchel küsst Orange“** – Fenchelschaumsuppe <sup>GLMO</sup> € 8,40  
Fenchel | geräucherte Entenbrust | Orange  
*Fennel soup | smoked duck breast | orange*

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. | Alle Weine enthalten Sulfite  
Auf Wunsch reichen wir Ihnen gerne unsere detaillierte Allergene-Information  
*We are delighted to serve our allergen information in detail*



## Von Bradey - Pasta zwischendurch

<b>“Sommer am Strand”</b> – Tagliolini aglio olio <small>ACGLO</small> Gebratene Garnelen   Knoblauch   Chili   Petersilie   Olivenöl <i>Tagliolini aglio olio   roasted prawns   garlic   chili   parsley   olive oil</i>	Vorspeise € 19,50 Hauptspeise € 24,50
<b>“die von Oma sind die Besten”</b> – Kärntner Kasnudeln <small>ACGLO</small> Braune Butter   Schnittlauch   Blattsalat <i>Carinthian ravioli   brown butter   chives   garden salad</i>	Vorspeise € 9,50 Hauptspeise € 14,50
<b>“Schwindelige Eierschwammerl”</b> – Cassareccia <small>AGLMO</small> Eierschwammerl   Junglauch <i>Cassareccia   chanterelles   young leek</i>	Vorspeise € 12,50 Hauptspeise € 18,50

## Von Didi & Thomas die Hauptgerichte

<b>„Der Bröselballon“</b> Wiener Schnitzel vom Kärntner Milchkalb <small>ACGL</small> Petersilerdäpfel   Preiselbeeren <i>Escalope of veal Vienna style   parsley potatoes   lingonberries</i>	€ 24,50
<b>“Österreich oder Ungarn?”</b> – Paprikahuhn “sous vide” <small>ACGLM</small> Hühnerbrust   Paprika   Majoran   „Spätzle“ <i>Chicken   bell pepper   marjoram   “Spätzle”</i>	€ 22,50
<b>“Der gezähmte Räuber”</b> – Zanderfilet gebraten <small>DFGLMO</small> Kohlrabi   Zitrone   wilder Pfeffer <i>Filet of pike perch   turnip   lemon   wild pepper</i>	€ 29,50
<b>„Für Handwerker“</b> Schlosssaibling im Ganzen zum selbst filetieren <small>ADGL</small> <i>Castle char whole roasted</i> oder <b>„Keine Arbeit – einfach genießen“</b> Schlosssaibling als Filet <small>ADGL</small> Cous Cous   Stangensellerie   Apfel   Mandel <i>Filet of chastlechar   cous cous   celery   apple   almond</i>	€ 26,50
<b>“Das Rindvieh im Rübenacker”</b> – Filetsteak vom Rind <small>AGHLMO</small> Karotte   Pastinake   rote Zwiebel <i>Filet of beef   carrot   parsnip   red onion</i>	€ 37,50

## Wenn der Fischer erfolgreich war

<b>Wörthersee „Catch of the day“</b> a la Seespitzy Küchenteam	€ 26,50
---	---------



## Von Kerstin Süßes und Fruchtiges

<b>„Satte Farben - voller Geschmack“</b> <small>ACGH</small> Topfen   Erdbeere   Pistazie <i>Curd cheese   strawberry   pistachio</i>	€ 11,50
<b>„Süß - salzig - schokoladig“</b> <small>ACEGH</small> Karotte   Erdnuss   Schokolade <sup>2</sup> <i>Carrot   peanut   chocolate<sup>2</sup></i>	€ 12,50
<b>„Kerstin´s Kinovorstellung“ – Corona</b> <small>ACGO</small> Corona   Limette   Popcorn <i>Corona   lime   popcorn</i>	€ 9,50
<b>Sorbetvariation</b> – hausgemacht <small>AO</small> <i>Variation of homemade sorbet</i>	€ 10,50
<b>Seespitz Eiskaffee</b> <small>ACGEHFO</small> <i>Seespitz ice coffee</i>	€ 8,50
<b>Bananen-Eierlikör Becher</b> <small>ACGEHFO</small> <i>Banana &amp; advocaat sundae</i>	€ 9,50
<b>Schoko-Nuss Becher</b> <small>ACGEHFO</small> <i>Chocolate &amp; nut sundae</i>	€ 9,50
<b>Erdbeer Becher</b> <small>ACGEHFO</small> <i>Strawberry sundae</i>	€ 9,50
<b>Schlosstorte   Sachertorte</b> <small>ACEHFO</small> <i>Castle cake   Sacher cake</i>	€ 5,50
+ Schlag <i>whipped cream</i>	€ 1,00
<b>Apfelstrudel</b> <small>ACEHFO</small>	€ 5,00
+ Schlag <i>whipped cream</i>	€ 1,00
+ Vanillesauce <i>vanilla sauce</i>	€ 1,50



## Zum Vorglühen oder für Zwischendurch

<b>RasPeach Royal</b> Himbeer-Pfirsich   Perrier Jouët brut	0,1l	€	18,50
<b>Spritzer Weiß</b>	0,25l	€	4,20
<b>Lillet Spritz</b> Lillet blanc   Soda   Hollunderblüte   Gurke	0,25l	€	4,20
<b>Lillet Wild Berry</b> Lillet blanc   Schweppes Wildberry	0,25l	€	6,50
<b>Hugo Prosecco</b> Prosecco   Soda   Hollunderblüte   Limette   Minze	0,25l	€	7,50
<b>Aperol Spritzer Prosecco</b> Aperol   Prosecco   Soda   Orange	0,25l	€	7,50
<b>Campari</b> Orange	0,25l	€	8,50
Soda	0,25l	€	8,50
<b>Schloss Velden Sekt Brut</b> Spezialcuvée aus GV & WR	0,1l 0,75l	€	7,00 56,00
<b>Prosecco Superiore DOCG</b> Azienda Torralta, Valdobbiadene, Venetien	0,1l 0,75l	€	7,00 48,00

## Der Edelblubber - Champagner

<b>Perrier - Jouët</b> Grand Brut	0,1l 0,75l	€	17,00 110,00
Blason Rosé	0,1l 0,75l	€	22,00 120,00
<b>Ruinart</b> Blanc de Blancs	0,75l	€	139,00
Rosé	0,75l	€	155,00
<b>Taittinger „Comtes de Champagne“</b> Vintage Blanc de Blanc 2006	0,75l	€	485,00
Vintage Rosé 2006	0,75l	€	750,00
<b>Dom Perignon</b> Vintage Brut 2006	0,75l	€	550,00
Vintage Rosé 2004	0,75l	€	1100,00

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. | Alle Weine enthalten Sulfite  
 Auf Wunsch reichen wir Ihnen gerne unsere detaillierte Allergene-Information  
*We are delighted to serve our allergen information in detail*



### Am liebsten weiß – aber manchmal auch gespritzt | 0,125l

2015	<b>Grüner Veltliner „Pichl Point“ Federspiel</b> Weingut Schmelz Joching, Wachau, Österreich	€	7,50
2015	<b>Riesling „Steinterrassen“ Federspiel</b> Weingut Franz Hirtzberger Spitz, Wachau, Österreich	€	10,50
2016	<b>Sauvignon Blanc STK</b> Weingut Hannes Sabathi Gamlitz, Südsteiermark, Österreich	€	7,20
2015	<b>Neuburger „Terrassen Spitz“</b> Domaine Wachau Dürnstein, Wachau, Österreich	€	8,50
2016	<b>Pinot Grigio „Venezia Giulia“</b> Weingut Silvio Jermann Farra d’Isonzo, Friaul, Italien	€	11,00

### Für Unentschlossene - Rosèweine | 0,125l

2015	<b>Langenloiser Rosé Zweigelt</b> Weingut Bründlmayer Langenlois, Kamptal, Österreich	€	8,50
------	---	---	------

### Vom Holz – und die rote Nase | 0,125l

2015	<b>Zweigelt „Neusiedlersee DAC“</b> Weingut Hannes Reeh Andau, Burgenland, Österreich	€	6,40
2015	<b>Pinot Noir</b> Weingut Johanneshof-Reinisch Tattendorf, Thermenregion, Österreich	€	8,50
2014	<b>Blaufränkisch „Eisenberg“ DAC</b> Weingut Thomas Köpfensteiner Deutsch-Schützen, Burgenland, Österreich	€	7,50
2015	<b>Cuvée Heideboden</b> (Cs, Me, St. L. & Zw) Weingut Hannes Reeh Andau, Burgenland, Österreich	€	8,50

### Wem es nicht süß genug ist | 0,05l

2000	<b>Château Rieussec</b> Château Rieussec 1er Cru Classé Sauternes, Bordeaux, Frankreich	€	22,00
------	---	---	-------

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. | Alle Weine enthalten Sulfite  
Auf Wunsch reichen wir Ihnen gerne unsere detaillierte Allergene-Information  
*We are delighted to serve our allergen information in detail*



## Aus Österreichs Weinkellern – das Gute liegt so nah | 0,75l

### Grüner Veltliner

2015	<b>Grüner Veltliner „Terrassen“</b> Weingut Jurtschitsch, Langenlois, Kamptal	€ 36,00
2015	<b>Grüner Veltliner „Veldliner Stadtwein“</b> Weingut Nicole Bannert, Obermarkersdorf, Weinviertel	€ 39,00
2015	<b>Grüner Veltliner „Rotes Tor“ Federspiel</b> Weingut Franz Hirtzberger, Spitz, Wachau	€ 60,00
2007	<b>Grüner Veltliner „Loibner Reserve“</b> Weingut Johann Donabaum, Spitz, Wachau	€ 134,00

### Riesling

2015	<b>Riesling „Kamptal DAC“</b> Weingut Fred Loimer, Langenlois, Kamptal	€ 41,00
2014	<b>Riesling „Senftenberg Piri“</b> Weingut Nigl, Senftenberg, Kremstal	€ 69,00
2012	<b>Riesling „1000 Eimerberg“</b> Weingut Gritsch, Mauritiushof, Spitz, Wachau	€ 85,00

### Sauvignon Blanc

2015	<b>Sauvignon Blanc „STK“</b> Weingut Manfred Tement, Berghausen, Südsteiermark	€ 45,00
2015	<b>Sauvignon Blanc „Kranachberg“ Große STK Lage</b> Weingut Walter Skoff, Gamlitz, Südsteiermark	€ 65,00
2014	<b>Sauvignon Blanc „Zieregg“ Große STK Lage</b> Weingut Manfred Tement, Berghausen, Südsteiermark	€ 130,00

### Weiß- und Grauburgunder

2014	<b>Weißburgunder „Zwickl“</b> Weingut Renner, Gols, Neusiedlersee	€ 38,00
2014	<b>Grauburgunder „Jägerberg“</b> Weingut Hannes Sabathi, Gamlitz, Südsteiermark	€ 60,00



## Chardonnay

2014	<b>Chardonnay „Moth“</b> Weingut E & W Polz, Spielfeld, Südsteiermark	€ 54,00
2012	<b>Chardonnay „Royal“</b> Weingut Walter Skoff, Gamlitz, Südsteiermark	€ 92,00
2013	<b>Chardonnay „Gloria“</b> Weingut Anton Kollwentz, Großhöflein, Neusiedlersee-Hügelland	€ 135,00

## Sortenvielfalt

2015	<b>Welschriesling „STK“</b> Weingut Polz, Spielberg, Südsteiermark	€ 35,00
2016	<b>Gelber Muskateller</b> Weingut Potzinger, Ratsch, Südsteiermark	€ 36,00
2015	<b>Gewürztraminer „Wielitsch“</b> Weingut Manfred Tement, Berghausen, Südsteiermark	€ 68,00
2015	<b>Wiener Gemischter Satz „Nussberg“</b> Weingut Richard Zahel, Wien	€ 74,00

## Weit gereist und gut gereift | 0,75l

2016	<b>Lugana „I Frati“</b> Azienda Cà dei Frati, Lugana, Italien	€ 48,00
2006	<b>Riesling „Berg Rottland“ Alte Reben, trocken</b> Weingut Josef Leitz, Rüdesheim am Rhein, Rheingau, Deutschland	€ 86,00
2015	<b>Sauvignon Blanc</b> Winery Cloudy Bay, Marlborough, Neuseeland	€ 93,00
2012	<b>Chablis « Fourchaume » 1er Cru</b> Domaine Louis Jadot, Chablis, Burgund, Frankreich	€ 105,00
2002	<b>Meursault « la Barre »</b> Domaine Francois Jobard, Meursault, Frankreich	€ 110,00
2002	<b>Chardonnay</b> Winery Peper Michael, Sonoma County, Kalifornien	€ 240,00





## | 0,75l

- |      |   |         |
|------|---|---------|
| 2015 | <b>Zweigelt Rosé</b><br>Weingut Robert Goldenits, Gols, Neusiedlersee, Österreich | € 36,00 |
| 2015 | <b>Whispering Angel</b><br>Caves d`Esclans, Côtes de Provence, Frankreich         | € 69,00 |

## Alter spielt keine Rolle, es sei denn man ist ein Rotwein | 0,75l

### Zweigelt

- |      |   |          |
|------|---|----------|
| 2015 | <b>Zweigelt „Neusiedlersee DAC“</b><br>Weingut Hannes Reeh, Andau, Burgenland           | € 38,00  |
| 2009 | <b>Zweigelt „Reserve Koenigsegg“</b><br>Weingut Schloss Halbturn, Halbturn, Burgenland  | € 48,00  |
| 2014 | <b>Zweigelt „Girmer“</b><br>Weingut K + K Kirnbauer, Deutschkreutz, Mittelburgenland    | € 68,00  |
| 2012 | <b>Zweigelt „Ried Hallebühl“</b><br>Weingut Josef Umathum, Frauenkirchen, Neusiedlersee | € 106,00 |

### Blafränkisch

- |      |   |          |
|------|---|----------|
| 2013 | <b>Blafränkisch</b><br>Weingut Paul Kerschbaum, Horitschon, Mittelburgenland        | € 38,00  |
| 2013 | <b>Blafränkisch „The Butcher“</b><br>Weingut Johann Schwarz, Andau, Burgenland      | € 80,00  |
| 2005 | <b>Blafränkisch „Ried Marienthal“</b><br>Weingut Ernst Triebaumer, Rust, Burgenland | € 141,00 |

### St. Laurent

- |      |  |          |
|------|--|----------|
| 2009 | <b>St. Laurent „vom Stein“</b><br>Weingut Umathum, Frauenkirchen, Burgenland | € 109,00 |
|------|--|----------|

### Pinot Noir

- |      |  |         |
|------|--|---------|
| 2014 | <b>Pinot Noir</b><br>Weingut Johanneshof-Reinisch, Tattendorf, Thermenregion | € 39,00 |
|------|--|---------|



## Rotwein Cuvées

2014	<b>Heideboden</b> (Zw, Cs, Stl & Me) Weingut Hannes Reeh, Andau Burgenland	€ 42,00
2013	<b>Tetuna „Reserve“</b> (Bf, Cs, Me, Sy & Zw) Weingut Robert Goldenits, Gols, Neusiedlersee	€ 54,00
2013	<b>Opus Eximium</b> (Bf, St. L. & Zw) Weingut Gesellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland	€ 68,00
2013	<b>Vin Anton</b> (Bf, Zw & Me) Weingut Iby, Horitschon, Mittelburgenland	€ 73,00
2012	<b>Quattro</b> (Cs, Me & Zw) Weingut Gager, Deutschkreutz, Mittelburgenland	€ 78,00
2013	<b>Pannobile</b> (Zw & Bf) Weingut Renner, Gols, Neusiedlersee	€ 86,00
2013	<b>Solitaire</b> (Bf, Cs & Me) Weingut Feiler-Artinger, Rust, Neusiedlersee-Hügelland	€ 89,00
2011	<b>Gabarinza</b> (Zw, Bf & Me) Weingut G. & H. Heinrich, Gols, Neusiedlersee	€ 126,00
2011	<b>Forever</b> (Cs & Me) Weingut K + K Kirnbauer, Deutschkreutz, Mittelburgenland	€ 190,00
2012	<b>Salzberg</b> (Bf & Me) Weingut G. & H. Heinrich, Gols, Neusiedlersee	€ 245,00

## Von anderen Breitengraden – rund um den Globus | 0,75l

2012	<b>Chianti „Classico Riserva“</b> Tenuta Marchesi Antinori, Firenze, Toskana, Italien	€ 75,00
2009	<b>Barbaresco „Bric Turot“</b> Alfredo Prunotto, Asti, Piemont, Italien	€ 160,00
2011	<b>Nuits-Saint-Georges</b> Domaine Michel Gros, Côte d'Or, Burgund, Frankreich	€ 155,00
2000	<b>Château Monbousquet</b> Château Monbousquet, St. Emilion, Bordeaux, Frankreich	€ 280,00
2003	<b>Manyetes</b> (Garinena & Granacha) Bodegas Conde Valdemar, Oyón, Álava, Rioja, Spanien	€ 124,00
2004	<b>Syrah « Balmorla »</b> Winery Rosemount Estate, Mc Laren Vale, Australien	€ 159,00



## Hopfen und Malz – Gott erhalt´s

### Gösser

vom Fass	0,3l	€	4,50
Naturradler Flasche	0,3l	€	4,50
Naturgold alkoholfrei Flasche	0,3l	€	3,90

### Edelweiß

Hefeweizen Flasche	0,5l	€	5,10
Hefeweizen alkoholfrei Flasche	0,5l	€	5,10

Corona	0,33l	€	4,50
--------	-------	---	------

## Aus Bad Vöslau – oder vom See

### Vöslauer

Prickelnd/Still	0,75l	€	7,50
	0,33l	€	3,50

## Für die Vernunftbehafteten

### Hausgemachte Eistees

täglich wechselndes Angebot	0,25l	€	5,50
-----------------------------	-------	---	------

### Rauch

Marille   Johannisbeere   Erdbeere   Mango   Multivitamin Pfirsich   Orange   Apfel	0,2l	€	3,90
--	------	---	------

Säfte gespritzt	0,3l	€	4,30
	0,5l	€	4,60

Coca Cola   Cola light   Cola Zero Fanta   Sprite   Almdudler	0,33l	€	4,50
--	-------	---	------

### Red Bull

Cola   Sugarfree   Summer Edition	0,25l	€	4,00
-----------------------------------	-------	---	------

### Kombucha

Classic   Cranberry   Quitte	0,25l	€	5,10
------------------------------	-------	---	------

### Schweppes

Bitter Lemon   Tonic Water   Ginger Ale   Wild Berry	0,2l	€	4,50
--	------	---	------



## Geistreich um geistreich zu werden

### Destillerie Pfau

Obstbrand   Marille   Apfelbrand vom Holzfass   Williams	2cl	€	6,00
Vogelbeere   Weichsel	2cl	€	10,00
Himbeere	2cl	€	14,00

### Rochelt

Quitte   Gravensteiner Apfel	2cl	€	18,00
------------------------------	-----	---	-------

### Grappa

Chardonnay di Marzadro	2cl	€	5,50
Merlot di Nonino	2cl	€	8,50
Sarpa di Poli "Big Mama"	2cl	€	10,50

### Cognac

Hennessy XO	2cl	€	22,00
Remy Martin VSOP	4cl	€	16,00

### Rum

Ron Zacapa XO	2cl	€	24,00
Diplomatico 12y	4cl	€	14,00

### Whisky

Chivas Regal 12 years   Scotch	4cl	€	7,00
Oban 14 years   Scotch	4cl	€	14,00
Lagavulin 16 years   Single Malt	4cl	€	18,00

## Von der Cimbali – die alte Dame hinter den Kulissen

### Julius Meinl | Kaffeespezialitäten

Verlängerter	€	3,90
Espresso	€	3,50
Doppelter Espresso	€	4,90
Cappuccino	€	4,50
Latte macchiato	€	6,00

### Ronnefeldt | Leaf cup

Earl Grey   Darjeeling   English Breakfast	€	2,60
Früchtetee   Kräutertee   Grüntee   Kamillentee   Pfefferminztee		

### Caotina | Heiße Schokolade

Weißer   Dunkler   Vollmilch	€	3,50
------------------------------	---	------