



INSEL DER SINNE
RESTAURANT & SEETERRASSE

SPEISEN & GETRÄNKE

See - Lounge Restaurant

Genießen Sie im See-Lounge-Restaurant



Ankommen, loslassen, mit allen Sinnen unsere Insel genießen.

Gemäß diesem Credo möchten wir Sie auch in unserem Restaurant empfangen und verwöhnen. Eine leichte, beschwingte Küche soll unsere Gäste begeistern und dabei die Natur, den See und die Region einfangen und widerspiegeln. Passend zu einem völlig neuen Hotelkonzept hier am Berzdorfer See wollen wir auch in puncto Kulinarik neue Wege beschreiten, uns dem Zeitgeist bedienen, dabei jedoch traditionell Bewährtes beibehalten, aber eben neu interpretieren.



! Wir lieben und leben den Ursprungsgedanken.

Produkte werden möglichst saisonal und regional bezogen und verwendet. Das ist uns wichtig, auch wenn diese Produkte tendenziell etwas teurer sind – Sie werden es jedoch mit allen Sinnen wahrnehmen. Wir würden uns freuen, wenn Sie so wie wir das gute Gefühl haben, daß wir gemeinsam etwas für faire Tierhaltung, fairen Handel und die Umwelt und Nachwelt tun !

Schön, daß Sie da sind - Ihre Gastgeber auf der Insel!



GETRÄNKEKARTE – für den "Auftakt" ...!

Aperitifs

Campari-Soda / Campari-Orange		vier-neunzig	
Belsazar Vermouth		fünf-zehn	

Erfrischendes ... entweder mit Wein

Weinschorle	0,25 l	drei-neunzig	
Prosecco vom Fass	0,1 l	drei-vierzig	
Hugo	0,25 l	vier-neunzig	
Aperol Sprizzzzzzzzz	0,25 l	vier-neunzig	

... oder mit Hopfen & Malz...

Vom Fass:

Landskron Pils (auch als Radler)	0,3 l / 0,4 l	drei	vier
Landskron Bernstein	0,3 l / 0,4 l	drei-zehn	vier-zehn
Landskron Hefeweizen	0,3 l / 0,5 l	drei-zwanzig	vier-zwanzig

Aus der Flasche:

Pilsner Urquell	0,33 l	drei	
Lammsbräu alkoholfrei	0,33 l	drei-neunzig	
Störtebecker Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	vier-zwanzig	

... oder mit Früchten (Frag nach unseren aktuellen Sorten!)

Inselwasser (Früchte & Soda)	0,3 l / 0,4 l	zwei-fünzig	zwei-neunzig
Insel-Eistee	0,3 l / 0,4 l	zwei-neunzig	drei-sechzig
Fruchtsäfte aus der Oberlausitz	0,3 l	zwei-neunzig	
... für den großen Durst als Schorle!	0,4 l	drei-neunzig	

... aber immer mit Wasser und im Notfall auch mit bissl Kunst & Zucker.

Karaffe prickelndes Tafelwasser	0,5 l	eins-sechzig	
Karaffe stilles Tafelwasser	0,5 l	eins-sechzig	
Oppacher Mineralwasser	0,25 l / 0,75 l	zwei-fünzig	fünf-fünzig
Fritz-Kola – Kult aus Hamburg	0,33 l	drei-zwanzig	
Thomas Henry	0,2 l	drei-zwanzig	
– Bitterlimonaden aus Berlin (Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale)			



SPEISEKARTE

Mit Liebe und Blick auf's Wasser für Sie gekocht, gebraten, gerührt...

Auftakt vorm Essen

Brot, Oliven, Chorizo vier

... oder auch: Brot, Oliven, Käsewürfel vier

Suppen

Schwarzwurzel-Birnensuppe, Blutwurst, Kerbel sieben

(auch vegetarisch möglich)

Entenconsomme, Zitronengras, Thaispargel acht

Vorspeisen

Salat von Wassermelone, Kopfsalat, Schafskäse, Sesam elf

Gelber Daikon (Rettich), Mango, Enokipilze, Zuckerschoten zwölf

Gebratene Garnele, Süßkartoffel, Limette, Ringelbeete dreizehn

Pochierter Kalbsrücken, Schwarzbrot, Meerrettich, Wachtelei dreizehn

Unsere Weinempfehlungen: Grüner Veltliner (aus der Magnum!)

Weingut Markus Huber, Traisental // vier-achtzig

... oder, als leichter Roter:

Pinot Noir, Weingut Birgit Braunstein, Neusiedler See // vier-fünfzig



Hauptgerichte – Teil 1

Was auf dem Feld oder im Wald wächst...



Gebackener Sellerie, Lauchpüree, gelbe Karotte, Blumenkohl vierzehn

Unsere Weinempfehlung: Riesling Kettern (halbtrocken),
Weingut Kettern, Mosel // vier-fünfzig



Venere-Risotto, Riesenchampignon, gelbe Zucchini, Salbei sechzehn

Unsere Weinempfehlung: Elbling,
Weingut Schloss Proschwitz V.D.P., Rheingau // fünf-zwanzig

Grünkernbratling, Tomatenpesto, Ruccola, Büffelmozzarella fünfzehn

Unsere Weinempfehlung: Zweigelt Kieselstein
Weingut Claus Preisinger, Neusiedler See // vier-fünfzig

Was im Wasser schwimmt ...

Goldforelle, getrüffelte Linsen, Wurzelgemüse, Gurke, Dill zweiundzwanzig

Unsere Weinempfehlung: Pinot Gris PG,
Weingut Arte Vini, Mähren // vier-fünfzig

Buttermakrele, Graupen, Paprika, Lauchzwiebel dreiundzwanzig

Unsere Weinempfehlung: Sauvignon Blanc fumé,
Weingut Oliver Zeter, Pfalz // fünf-fünfzig

Island-Lachsfilet, Meeresspargel, Kartoffelespuma, Soja vierundzwanzig

Unsere Weinempfehlung: Riesling Thörnicher Ritsch,
Weingut Gebr. Ludwig, Mosel // vier-siebzig



Hauptgerichte – Die Fortsetzung

Was auf dem Feld oder im Wald rumläuft oder fliegt...

Perlhuhnbrust, tomatisiertes Röstgemüse, Erdäpfel, Gremolata neunzehn

Unsere Weinempfehlung: Pinot Noir bio,
Weingut Birgit Braunstein, Neusiedler See // vier-fünfzig

Gegrillter Schweinebauch, Himbeersenf, Sauerkraut, Spinatknödel siebzehn

Unsere Empfehlung: ein frisch gezapftes Landskron Bernstein // vier-zehn

Karree vom Ibericoschwein, Paellareis, Oliven, Artischocke, Tomate fünfundzwanzig

Unsere Weinempfehlung: Blaufränkisch
Weingut Judith Beck, Neusiedler See // vier-fünfzig

"Surf & Turf" von Lamm & Sardelle -

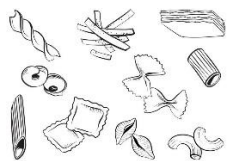
**Lammentrecote, Sardellenkruste, Sardine, Ratatouille,
schwedische Kartoffeln, Rotweinglace**

achtundzwanzig

Unsere Weinempfehlung: Cuvée Estoras
Weingut Esterhazy, Neusiedler See // vier-vierzig

Côte á l'os (Hochrippe) vom Rind, Cole Slaw, BBQ-Sauce, Baguette dreiunddreißig

Unsere Weinempfehlung: Syrah Reserve,
Weingut Ceel, Neusiedler See // vier-siebzig



Pasta
des Tages

fünfzehn



Süßer oder herzhafter Abschluss

Mousse von Zartbitterschokolade, Zwetschge, Petersilienfond	sieben
Karottenkuchen, Buttermilch-Creme & -Espuma, Thymian	sieben
Käsevariation, grüner Apfel, schwarze Walnuss	dreizehn

Unsere Weinempfehlung: Beerenauslese Sämling 88,
Weingut Tschida, Neusiedler See // vier-fünfzig

Für Genießer... - wählen Sie Ihr 3-Gang-Menü!!!

Suppe / Vorspeise & Hauptgericht & Dessert	zweiunddreißig
... mit Surf & Turf bzw. Côte à l'os	plus acht
als vegetarisches Menü	neunundzwanzig

Für Kinder ...

Pasta, Tomatensugo	sieben
Hühnchenspieß, geschwenkte Erdäpfel, buntes Gemüse	sieben
Kartoffelpüree, Blattspinat, gespiegeltes Ei	sieben
Buntes Früchtchen	
Mango- & Heidelbeersorbet	vier

... und von 12 – 17 Uhr gibt's:

1 Stück Kuchen des Tages	drei-neunzig
1 Stück Torte des Tages	vier-fünfzig
mit Sahne	plus eins

Sie haben Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen? Unser Personal berät Sie gern!



Weine vom See und vom Fluss

Unsere Weinkarte soll Sie begeistern, mit Weinen vom See und vom Fluss. Beginnen wir mit den Weißweinen vom Fluss – hier hat Deutschland hervorragendes zu bieten! Und ja, wie so oft bestätigt die Ausnahme die Regel und zwei „kleine Exoten“ aus unseren Nachbarländern Tschechien und Österreich haben wir mit reingeschmuggelt...!

Prickelnd und Weiss

	Glas 0,1	Flasche 0,75
Elbe Sekt, Pinot blanc brut 2012 Weingut Schloss Proschwitz, Sachsen <i>trockene Frucht feine Perlage Burgunderstilistik</i>		neunundreiig
Rhein Sekt, Cuvee Marie-Luise, Blanc de Noir brut Sekthaus Raumland, Flörsheim-Dalsheim, Rheinhessen <i>feinwürzig kraftvoll viel Substanz Champagnerstilistik</i>	fünf-fünfzig	fünfunddreißig
Vesle Champagner, Lanson Black Label brut Champagnerhaus Lanson, Reims, Frankreich <i>rassig reife Frucht vielschichtig Brioche</i>		neunundsechzig
	Glas 0,125	Flasche 0,75
Elbe Elbling 2017 Weingut Schloss Proschwitz V.D.P., Zadel, Sachsen <i>leicht & unkompliziert Zitrusfrucht Holunderblte</i>	fnf-fnfzig	dreiig
Mosel Riesling Thrnicher Ritsch 2017 Weingut Gebrder Ludwig, Thrnich, Mosel <i>filigran wrzig mineralisch frisch verspielt</i>	fünf-zwanzig	neunundzwanzig
Kettern Riesling 2016 (halbtrocken) Weingut Kettern, Piesport, Mosel <i>mineralisch Schiefer feinwürzige Reifetne rassige Säure</i>	vier-siebzig	siebenundzwanzig



	Glas 0,125	Flasche 0,75
Main		
Der Wilde Silvaner 2017 Weingut Weigand, Iphofen, Franken <i>geradlinig trocken feines Birnen-Stachelbeeraroma</i>	vier-siebzig	siebenundzwanzig
Nahe		
Weißburgunder 2015 Weingut Dönnhoff, Oberhausen, Pfalz <i>stoffig charaktervoll reif leichtes Petrol Kräuter komplex</i>		dreiunddreißig
Schlittgraben		
Sauvignon Blanc fumé 2016  Weingut Oliver Zeter, Neustadt, Pfalz <i>typisch Sauvignon reife Stachelbeere rauchig langes Finish</i>	fünf-neunzig	fünfunddreißig
Rhein		
Gemischter Inselsatz (RS, WB, SI) 2016 Weingut Schloss Reinhartshausen, Eltville, Rheingau <i>feinfruchtig Kräuter komplex</i>	vier-sechzig	sechszwanzig
Riesling Johannisberger Klaus Spätlese 2016 Weingut Ohlig, Oestrich-Winkel, Rheingau <i>stoffig charaktervoll reif leichtes Petrol Kräuter komplex</i>		dreiunddreißig
Chardonnay vom Kalkstein 2014  Weingut Künstler V.D.P., Hochheim, Rheingau <i>cremig mineralisch großes Holz</i>		neununddreißig
Thaya		
Pinot Gris PG 2017  Weingut Arte Vini, Znaim, Mähren, Tschechien <i>cremig-elegant fester Biss Röstaromen</i>	vier-siebzig	siebenundzwanzig
Traisen		
Grüner Veltliner Obere Steigen 2017 (aus der Magnum – 1,5 Liter!) Weingut Markus Huber, Reichersdorf, Traisental, Österreich <i>mineralisch druckvoll pfeffrig saftig... Grüner Veltliner eben!</i>	vier-neunzig	siebenundfünfzig



Und nun zum See!

Das es bei uns hier am See keinen Wein gibt, ist uns bekannt, zumindest noch nicht!
Daher ist das mit den Weinen vom See auch mit Augenzwinkern zu betrachten sowie als
kleines Mitbringsel unseres Hotelmanagers, der die letzten 16 Jahre
in Österreich seine Wein-Heimat hatte!

Burgenland – Leithaberg & Neusiedler See

Rosé


Glas 0,125 Flasche 0,75

Rosé vom Stein 2017
Weingut Prieler, Schützen, Leithaberg
duftig | fruchtbetont | anregend | erfrischend


drei-neunzig dreiundzwanzig

Rot

Nordufer

Zweigelt Kieselstein bio 2017 
Weingut Claus Preisinger, Gols, Neusiedler See
animierende Frische | kräftige Frucht | feinwürzig | lang

vier-siebzig siebenundzwanzig


Blaufränkisch bio 2017 
Weingut Judith Beck, Gols, Neusiedler See
Brombeere | würzig am Gaumen | „easy-going“ Terrassenwein

vier-zwanzig vierundzwanzig


Ostufer

Lovely Merlot 2016 (halbtrocken)
Weingut Scheiblhofer, Andau, Neusiedler See
weich | mild | süß am Gaumen | Gewürze

vier-fünzig fünfundzwanzig

Cabernet-Sauvignon Reserve 2016 
Weingut Salzl, Illmitz, Neusiedler See
Cassis | Pfeffer | straffes Tannin | dicht

achtunddreißig

Ina ´mera Reserve 2013 (CS, ME, BF) 
Weingut Juris, Gols, Neusiedler See
tiefrot | dicht | dunkelbeerig | Karamell | Barrique | lang

neunundfünzig



Glas 0,125 Flasche 0,75

Westufer

Pinot Noir vom Berg bio 2017



vier-siebzig

siebenundzwanzig

Weingut Birgit Braunstein, Leithaberg

Burgunder pur | Erdbeerkompott | gekühlt perfekt zu Fisch

Syrah Reserve 2016



achtundzwanzig

Weingut Ceel, Rust, Neusiedler See

saftig | kraftvoll | Kräuter | Bitterschokolade

Estoras (BF, CS, ME) 2015



vier-neunzig

achtundzwanzig

Weingut Esterhazy, Eisenstadt, Leithaberg

würzig | tiefrotes Rubin | moderates Tannin | elegant

Süßufer

Beerenauslese Sämling 2015 (1/16tel)

vier-siebzig

fünfundzwanzig

Weingut Tschida, Illmitz, Neusiedler See

helles Gold | Pfirsichkonfekt | extraktreiche Frucht



= ausgebaut im Barrique



Sie interessieren sich für Wein? Gern auch mal abseits der Weinkarte? Dann sind Sie bei uns genau richtig, wenn wir monatlich spannende, lehrreiche und mit einem Augenzwinkern versehene Weinpfade einschlagen.

Unsere nächsten Themen & Termine:

- „Spitzenweine von Spitzenfrauen“
8. März / 19 Uhr (*leider schon ausgebucht*)
- „Deutschland gegen Österreich“ – vinophiles Duell, verschiedene Rebsorten in einer Blindverkostung
5. April / 19 Uhr
- „Jungweinprobe des aktuellen Jahrganges 2018“ – frische, leichte, unkomplizierte Weine im Frühling
16. Mai / 19 Uhr

Preis jeweils Euro 49,00 inkl. 6 – 8 Weinen und Vier-Gang-Menü
Reservierungen direkt im Restaurant oder unter 035822 – 554051
oder restaurant@inseldersinne.de

... und hat Ihnen einer unserer Weine ganz besonders gemundet oder suchen Sie ein Geschenk: alle Weine auch im „Außer-Haus-Verkauf“ – Fragen Sie unser Servicepersonal



GETRÄNKEKARTE – für „danach“...

Digestifs

Bitters & Liköre – 2 cl

Radeberger Kräuter	eins-achtzig
Müller 3 Sächsischer Coffee-Kräuter	drei-dreißig
Becherovka	zwei-dreißig
Rhabarber Fruchtlikör, <i>Sächsische Spirituosenmanufaktur Kirschau</i>	drei-fünfzig
Moosbeere Fruchtlikör, <i>Sächsische Spirituosenmanufaktur Kirschau</i>	drei-fünfzig
Walnuss Grün Likör, <i>Sächsische Spirituosenmanufaktur Kirschau</i>	vier

Destillate – 2 cl

Premium Moor-Birne, <i>Scheibel Schwarzwald</i>	drei-zwanzig
Apfel-Holunder-Brand, <i>Sächsische Spirituosenmanufaktur Kirschau</i>	vier-fünfzig
Dornfelder Trester, <i>Weingut Jan Ulrich Diesbar-Seußlitz</i>	vier-achtzig
Espresso Geist, <i>Sächsische Spirituosenmanufaktur Kirschau</i>	fünf-dreißig
Aquavit Linie, <i>Hagan Norwegen, 2 cl</i>	zwei-fünfzig
Grasovka Wodka, <i>Bialowieza Ostpolen</i>	zwei
Belvedere Wodka, <i>Zyradow Mittelpolen</i>	vier
Woodka Prime Vodka Holzfaßlagerung, <i>Scheibel Schwarzwald</i>	sechs
Gansloser Black Forrest Gin, <i>Gansloser Destillerie Schwäbische Alb</i>	drei-zwanzig
The London N°1 Blue Gin, <i>London Großbritannien</i>	drei-neunzig
Whiskey Black Barrel, <i>John Jameson Distillery Dublin Irland</i>	drei-zwanzig
Slyers Whisky Single Malt, <i>Slyers Destillerie Schliersee Bayern</i>	vier-neunzig
Ardbeg Ten Whisky, <i>Ardbeg Distillery Ile of Islay Schottland</i>	fünf-zehn
H by Hine VSOP Cognac, <i>Hine Champagne Frankreich</i>	vier-zwanzig
Ron Abuelo 12 anos, <i>Varela Hermanos, Pese Herrera Panama</i>	sechs-zwanzig



... bzw. für "Zwischendurch" den ganzen Tag – immer frisch, immer auf Eis...

Longdrinks & Cocktails

Vodka Lemon

4 cl Three Sixty Vodka – Fl. Thomas Henry Bitter Lemon 0,2
(für Ihren individuellen Geschmack)

sieben-sechzig

Gin Tonic

4 cl Gansloser Gin – Fl. Thomas Henry Tonic 0,2
(für Ihren individuellen Geschmack)

sieben-sechzig

Lemon Rosé

5 cl Lillet Rosé – Fl. Thomas Henry Bitter Lemon

sieben-neunzig

Moscow Mule

4 cl Three Sixty Vodka, Limettensaft – Thomas Henry Spicy Ginger

sieben-neunzig

Dark´n´Stormy

4 cl Brugal – Limettensaft – Thomas Henry Spicy Ginger

sieben-sechzig

Apple Crumble

4 Three Sixty Vodka – Karamellsirup – Zimt – Apfelsaft – Zitrone

sieben-neunzig

Caipirinha oder Caipiroshka

4 cl Cachaca – Limettensaft – Rohrzucker – Limetten
4 cl Wodka – Limettensaft – Rohrzucker – Limetten

sechs-neunzig

2 x ohne

Wild Strawberry Fresca

Wilderdbeersirup – Limettensaft – Sodawasser – Minze

vier-vierzig

Virgin Apple Crumble

Apfelsaft – Karamellsirup – Zimt – Zitronenspritzer

vier-neunzig



Perfekter Genuß für jede Jahreszeit

Kaffee schwarz und herb oder süß und cremig

Die klassische Tasse Kaffee	<i>klein</i> <i>groß</i>	drei-vierzig vier-vierzig
Die milde Variante: Milchkaffee		vier-fünfzig
Der cremige Genuss: Cappuccino		vier-fünfzig
Die befleckte Milch: Latte Macchiato		vier-achtzig
Der kleine starke Italiener	<i>einfach</i> <i>doppelt</i>	zwei-zwanzig drei-neunzig

Tee - in aller Munde und für jede Gelegenheit

Insel der Sinne in der Boje (Ayurvedischer Kräutertee mit Ingwer)		drei-siebzig
---	--	--------------

Fruchtig durch´s Jahr – unsere Jahreszeitentees

Erdbeer- und Zitronengras		drei-zehn
Tarocco (aromatischer Rooibostee mit Blutorange)		drei-zehn
Sanddorn-Cranberry		drei-zehn
Paradiesmischung (Ananas-Kokos Geschmack)		drei-zehn

Kräuter-, Schwarz- & Grüntee

Moringa (mit Granatapfel)		drei-zehn
Darjeeling (zart & blumig)		drei-zehn
Assam (kräftig & malzig)		drei-zehn
Ceylon (stark & herb)		drei-zehn
Grüner Tee (rauchiger Geschmack)		drei-zehn

Schokolade, heiß oder kalt...

Trinkschokolade (weiß oder dunkel)		drei-fünfzig
Trinkschokolade (weiß oder dunkel) mit Sahne		vier-fünfzig

