



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 Sprizzzzzzzz	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, Butter, Salz, Aufstrich *pro Person* zwei

Suppen

Karotten-Orangensuppe, Thaicurry, Wirsing sieben

Maronenschaumsuppe, Wildschweinfilet, Balsam
(auch vegetarisch möglich) sieben

Vorspeisen

Winterlicher Salat, Apfel-Whisky-Dressing,
Gelbe Beete, Hirschschinken neun

Maishähnchenroulade, Radicchio, Pistazie, Passionsfrucht zwölf

Zander sous-vide gegart, Brokkoli, rote Linsen dreizehn

Geräucherte Gänsebrust, Sellerie, Birne, Haselnüsse dreizehn

Onsen-Ei (gaaaaaaaanz langsam gegart),
Grünkohlsalat, Höhlenkäse zehn

Unsere Weinempfehlungen: Grüner Veltliner (aus der Magnum!)
Weingut Markus Huber, Traisental // vier-achtzig

... oder, als leichter Roter:
Zweigelt Kieselstein, Weingut Preisinger, Neusiedler See // vier-dreißig



Hauptgerichte – Teil 1

Was auf dem Feld oder im Wald wächst...



**Rote-Beete-Risotto, Kräutersaitling,
Pimentos (grüner Paprika, gebraten)**

sechzehn

Unsere Weinempfehlung: Chardonnay vom Kalkstein,
Weingut Künstler V.D.P., Rheingau // fünf-zwanzig

**Kichererbsen-Gnocchi, Sesam, Granatapfel,
Koriander, Ziegenkäse**

siebzehn

Unsere Weinempfehlung: Riesling Ketteren (halbtrocken),
Weingut Ketteren, Mosel // vier-fünzig

Was im Wasser schwimmt ...

Adlerfisch gebraten, Gurke, Creme Fraîche, gelbe Karotte

zwanzig

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

**Winterkabeljau in Mandelmilch gedünstet, Sternanis,
Quinoa, Ofenpaprika**

vierundzwanzig

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

**“Salat Nizza“ - Thunfisch rosa gebraten, Chicoree,
lila Kartoffeln, Kalamata-Oliven, Sauce Bernaise**

fünfundzwanzig

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



Hauptgerichte – Die Fortsetzung

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

**Rosa Kalbsleber, Rosmarinbutter,
Kartoffel, Apfel-Zwiebelpüree** neunzehn

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

**Wildgulasch, Preiselbeerbirne,
Fregola Sarda (sizilianisches Risotto)** zwanzig

Unsere Weinempfehlung: Estoras (BF, CS, ME),
Weingut Esterhazy, Neusiedler See // vier-siebzig

**Fasanenbrust, Speckmantel, Sauerkirschjus,
Romanesco, Topinamburpüree
... Topinambur: die nussig-süße Urkartoffel** dreiundzwanzig

Unsere Weinempfehlung: Pinot Noir,
Weingut Arte Vini, Znaim, Mähren // vier-fünfzig

**Roastbeef, Markknochen gratiniert,
Kartoffelkrapfen, grüne Bohnen** vierundzwanzig

Unsere Weinempfehlung: Blaufränkisch,
Weingut Birgit Braunstein, Leithaberg // vier-vierzig

**Hirschroulade, Dattel, Flower Sprouts,
Rote Beete-Knödel** siebenundzwanzig

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

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



Süßer oder herzhafter Abschluss

Sauerrahmparfait, Sanddorncreme, Brombeere	sieben
Creme Caramel, Heidelbeere, kandierter Schweineknusper	acht
Taleggio (Rotschimmelkäse), Steinpilzcreme, Erbse	zwölf

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

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

Suppe / Vorspeise & Hauptgericht & Dessert	zweiunddreißig
als vegetarisches Menü	neunundzwanzig

Für Kinder ...

Pasta, Tomatensugo	sieben
... wenn die Großen einen Tag mal zum Kind werden	elf
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-fünzig
mit Sahne	plus eins



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 0,7
Elbe Sekt, Weißburgunder brut 2014 Weingut Karl-Friedrich Aust, Sachsen <i>trockene Frucht feine Perlage Burgunderstilistik</i>	fünf-fünzig	fünfunddreißig
Rhein Sekt, Cuvee Marie-Luise, Blanc de Noir brut Sekthaus Raumland, Flörsheim-Dalsheim, Rheinhessen <i>feinwürzig kraftvoll viel Substanz Champagnerstilistik</i>	fünf	vierunddreißig
	Glas 0,125	Flasche 0,75
Elbe Elbling 2017 (halbtrocken) Weingut Schuh, Sörnewitz, Sachsen <i>leicht & unkompliziert Zitrusfrucht Pfirsich</i>	fünf	dreißig
Mosel Riesling Thörnicher Ritsch 2017 Weingut Gebrüder Ludwig, Thörnich, Mosel <i>filigran würzig mineralisch frisch verspielt</i>	vier-siebzig	achtundzwanzig
Kettern Riesling 2016 (halbtrocken) Weingut Kettern, Piesport, Mosel <i>mineralisch Schiefer feinwürzige Reifetöne rassige Säure</i>	vier-fünzig	siebenundzwanzig
Rhein Gemischter Inselsatz (RS, WB, SI) 2016 Weingut Schloss Reinhartshausen, Eltville, Rheingau <i>feinfruchtig Kräuter komplex</i>	vier-vierzig	sechszwanzig
Chardonnay vom Kalkstein 2014 Weingut Künstler VDP, Hochheim, Rheingau <i>cremig mineralisch Barrique</i>	fünf-zwanzig	einunddreißig



Schlittgraben

Sauvignon Blanc fumé 2016 fünf-achtzig fünfunddreißig
Weingut Oliver Zeter, Neustadt, Pfalz
typisch Sauvignon / reife Stachelbeere / rauchig / langes Finish

Thaya

Pinot Gris PG 2017 vier-fünfzig siebenundzwanzig
Weingut Arte Vini, Znaim, Mähren, Tschechien
cremig-elegant / fester Biss / Röstaromen

Traisen

Grüner Veltliner Obere Steigen 2017 vier-achtzig siebenundfünfzig
(aus der Magnum – 1,5 Liter!)
Weingut Markus Huber, Reichersdorf, Traisental, Österreich
mineralisch / druckvoll / pfeffrig / saftig... Grüner Veltliner eben!

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

Rot

Nordufer

Zweigelt Kieselstein bio 2017 vier-dreißig fünfundzwanzig
Weingut Claus Preisinger, Gols, Neusiedler See
animierende Frische / kräftige Frucht / feinwürzig / lang

Ostufer

Lovely Merlot 2016 (halbtrocken) vier-dreißig fünfundzwanzig
Weingut Scheiblhofer, Andau, Neusiedler See
weich / mild / süß am Gaumen / Gewürze

Westufer

Blaufränkisch Heide 2015 vier-vierzig sechsundzwanzig
Weingut Birgit Braunstein, Purbach, Leithaberg
knackig / kräftig / intensiv / rotbeerig / pfeffrig



Syrah Reserve 2016 vier-siebzig achtundzwanzig
Weingut Ceel, Rust, Neusiedler See
saftig | kraftvoll | Kräuter | Bitterschokolade

Estoras (BF, CS, ME) 2015 vier-siebzig achtundzwanzig
Weingut Esterhazy, Eisenstadt, Leithaberg
würzig | tiefrotes Rubin | moderates Tannin | elegant

Süßufer

Beerenauslese Sämling 2015 (1/16tel) vier-vierzig sechszwanzig
Weingut Tschida, Illmitz, Neusiedler See
helles Gold | Pfirsichkonfekt | extraktreiche Frucht

... und unser kleiner Gruß aus Tschechien!

Thaya

Pinot Noir 2017 vier-fünfzig siebenundzwanzig
Weingut Arte Vini, Znaim, Mähren, Tschechien
fruchtbetont | würzig | ausbalanciert | Barrique

Besondere Weine vom Fluss (Weiss) & vom See (Rot) – gibt´s nur in der Flasche

Rhein

Riesling Johannisberger Klaus Spätlese 2016 dreiunddreißig
Weingut Ohlig, Oestrich-Winkel, Rheingau
stoffig | charaktervoll | reif | leichtes Petrol | Kräuter | komplex

Thaya

Pinot Gris PG 2014 dreißig
Weingut Arte Vini, Znaim, Mähren, Tschechien
reif | nussig | cremig | Brot- & Röstaromen

Neusiedler See - Ostufer

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

Neusiedler See – Ostufer

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



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

Glühwein & Grog, in jedem Falle heiß ...

Hausgemachter Glühwein oder Grog		vier-fünfzig
Kinderpunsch		drei-fünfzig

