



**INSEL DER SINNE**  
RESTAURANT & SEETERRASSE

**SPEISEN & GETRÄNKE**

Genießen Sie auf der Insel!

## Genießen Sie auf der Insel!



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.



Kein Traditionslokal, kein Gourmettempel, kein vorgespieltes Spezialitätenrestaurant aus einem anderen Winkel der (Küchen)welt..., all das können andere besser. Wir starten mit unseren eigenen Ideen durch, interpretieren neu, lernen dabei ständig hinzu und verschließen nicht die Augen vor den Wünschen und Anforderungen unserer Gäste und unseren eigenen Möglichkeiten. Das beinhaltet sowohl den Service, wie auch die Küche. Produkte werden möglichst saisonal und regional bezogen und eingebaut, dem gesundheitlichen Aspekt des Essens möchten wir einen zeitgemäßen Touch verleihen und vor allem dafür Sorge tragen, daß Sie eine genußreiche Zeit bei uns verbringen können.

Schön, daß Sie da sind,

Ihre Gastgeber auf der Insel!



## GETRÄNKEKARTE – für den Auftakt & als Begleiter zum Essen!

### Aperitifs

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

### Erfrischendes ... entweder mit Wein

Weinschorle	0,25 l	drei-vierzig	
Prosecco vom Fass	0,1 l	zwei-neunzig	
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	zwei-achtzig	drei-achtzig
Landskron Bernstein	0,3 l / 0,4 l	zwei-neunzig	drei-neunzig
Landskron Hefeweizen	0,3 l / 0,5 l	drei	vier

#### Aus der Flasche:

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

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

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

### ... 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-fünfzig	vier-neunzig
Fritz-Kola – Kult aus Hamburg	0,33 l	drei	
Thomas Henry	0,2 l	drei	
– Bitterlimonaden aus Berlin (Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale)			



## 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
<b>Elbe</b> Sekt, Weißburgunder brut 2014 Weingut Karl-Friedrich Aust, Sachsen <i>trockene Frucht   feine Perlage   Burgunderstilistik</i>	fünf-fünzig	fünfunddreißig
<b>Rhein</b> Sekt, Cuvee Marie-Luise, Blanc de Noir brut Sekthaus Raumland, Flörsheim-Dalsheim, Rheinhessen <i>feinwürzig   kraftvoll   viel Substanz   Champagnerstilistik</i>	fünf	vierunddreißig
	<b>Glas 0,125</b>	<b>Flasche 0,75</b>
<b>Elbe</b> Elbling 2017 (halbtrocken) Weingut Schuh, Sörnewitz, Sachsen <i>leicht &amp; unkompliziert   Zitrusfrucht   Pfirsich</i>	fünf	dreißig
<b>Mosel</b> 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	siebeundzwanzig
<b>Rhein</b> 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-fünzig dreiunddreißig  
Weingut Oliver Zeter, Neustadt, Pfalz  
*typisch Sauvignon | reife Stachelbeere | rauchig | langes Finish*

### **Thaya**

Pinot Gris PG 2017 vier-fünzig siebenundzwanzig  
Weingut Arte Vini, Znaim, Mähren, Tschechien  
*cremig-elegant | fester Biss | Röstaromen*

### **Traisen**

Grüner Veltliner Obere Steigen 2017 vier-achtzig siebenundfünzig  
**(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*

Pinot Noir 2017 vier-dreißig fünfundzwanzig  
Weingut Pittnauer, Gols, Neusiedler See  
*leicht | fruchtig | weiche Struktur | zarte Röstaromen*

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

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

### **Rhein**

Riesling Johannisberger Klaus Spätlese 2016 dreiundzwanzig  
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*



## SPEISEKARTE

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

### Auftakt vorm Essen

Brot, Butter, Salz, Aufstrich eins-fünfzig

### Suppen

Ochsenschwanzconsommé, Sherry, Erbsenflan, Chesterstange sieben-fünfzig

Cremesuppe vom Muskatkürbis, Lammfilet, Limette  
*(auch vegetarisch möglich)* sieben-fünfzig

### Vorspeisen

Butternutkürbis, Rosenkohlpüree, Salzzitrone zehn

Carpaccio von Kohlrabi & Ochsenschwanz, 2erlei von der Senfgurke zehn-sechzig

Herbstlicher Salat, Apfel-Whisky-Dressing, Gelbe Beete, Hirschschenken neun-sechzig

Gebeizter Lachs, grüner Apfel, Wasabi, eingelegtes Gemüse zwölf-dreißig

Kalbsterrine (gebacken), Petersilie, Rote Beete, Avocado elf-fünfzig

Unsere Vorspeisen: ein frischer Einstieg in Ihr Menü, zwanglos und dennoch vielfältig! Warum nicht eigentlich auch einfach zwei oder drei verschiedene Vorspeisen probieren, teilen und gemeinsam genießen..., so wie einen unkomplizierten, erfrischenden Wein!

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



... oder, als leichter Roter: Pinot Noir, Weingut Pittnauer, Neusiedler See // vier-dreißig

### Hauptgerichte – Teil 1

#### Was auf dem Feld oder im Wald wächst...

Süßkartoffel-Gnocchi, Spinat, Urkarotte, Pecorino sechzehn-achtzig

Unsere Weinempfehlung: Gemischter Inselsatz,  
Weingut Shloss Reinhartshausen, Rheingau // drei-neunzig

 Polenta, Steckrübe, Austernpilze, Rauke, Pinienkerne  sechzehn-achtzig

Pilze & Wein: immer schwierig, ein etwas kräftigerer Chardonnay sollte ganz gut passen...  
daher: Chardonnay vom Kalkstein, Weingut Künstler V.D.P., Rheingau // fünf-zwanzig



## Hauptgerichte – Die Fortsetzung

### Was im Wasser schwimmt ...

“Fischeintopf“ - Filets, Garnelen, Gemüse, Kartoffeln, Tomate, Basilikum achtzehn-zwanzig

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

Welsfilet gebraten, Quittenrisotto, Winterspargel neunzehn-neunzig

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

oder: wagen Sie doch mal einen leicht gekühlten Roten zum gebratenen Fisch (Mittelmeerküche!!!)  
Pinot Noir, Weingut Pittnauer, Neusiedler See // vier-dreißig

Lachsforelle gedünstet, Wurzelgemüse-Sud, Kartoffel-Pastinaken-Püree einundzwanzig

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

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

Rosa Barberie-Entenbrust, Honig-Thymian-Jus, Orangengraupen, Brokkoli zwanzig-neunzig

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

Bavette (Flanksteak) vom Jungrind, Rosmarin, Portwein-Schalotten,  
Drillinge, Kürbiskerne fünfundzwanzig

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

Ochsenbäckchen geschmort, Karotte, Lauch, Sellerie-Püree neunzehn-fünfzig

Unsere Empfehlung: ein frisch gezapftes Landskron Bernstein // drei-neunzig

Wildschweinbraten, Wacholder, Mais, Spitzkohl, Serviettenknödel achtzehn-zwanzig

Unsere Weinempfehlung: Blaufränkisch Heide,  
Weingut Braunstein, Neusiedler See // vier-vierzig

Hirschmedaillons, Cranberry-Rosmarinkruste, Rosenkohl, Schupfnudeln sechszwanzig

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





## Süßer Abschluss

Inselkirsche, Sauerkirsche, Baiser, Vanilleeis	sieben-zwanzig
Nougatparfait, Müsli-Crumble, Macadamia, Pomelo	sieben-sechzig
Pflaumentarte, Ingwerbrownie, gesalzenes Karamelleis	sieben-zwanzig
Unsere Weinempfehlung: Beerenauslese Sämling 88, Weingut Tschida, Neusiedler See // vier-vierzig <i>(paßt sowohl zum Nougatparfait wie auch zur Pflaumentarte!)</i>	
Käsefondue, Brotwürfel, Nüsse, Trauben <i>für eine Person</i> <i>für zwei Personen</i>	neun-achtzig achtzehn-zwanzig
... dazu empfehlen wir ein Glas Sekt: Cuvée Marie-Luise, Sekthaus Raumland, Rheinhessen // fünf	

### 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	zehn-sechzig
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

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



# 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-fünzig
Moosbeere Fruchtlikör, <i>Sächsische Spirituosenmanufaktur Kirschau</i>	drei-fünzig
Walnuss Grün Likör, <i>Sächsische Spirituosenmanufaktur Kirschau</i>	vier

### Destillate – 2 cl

Premium Moor-Birne, <i>Scheibel Schwarzwald</i>	drei-zwanzig
Apfel-Holunder Obstbrand, <i>Sächsische Spirituosenmanufaktur Kirschau</i>	vier-fünzig
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-fünzig
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 – Zitronenspritzer	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	drei-neunzig
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>	drei-sechzig	<i>groß</i>	vier-zwanzig
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>	zwei-zwanzig	<i>doppelt</i>	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 sonnengereifter 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

