



# Schwammerlzeit

## WEINEMPFEHLUNG

<b>Chardonnay „Classic“</b>	1/8 l	4,40
Erich Scheiblhofer / Andau / Neusiedlersee	0,75 l	24,50
<b>Rose „Drink Pink“</b>	1/8 l	4,20
Frischauf / Röschitz / Weinviertel	0,75 l	23,00
<b>Grüner Veltliner „Purus“</b>		
DAC Reserve / 2015 / Weingut Wenzel / Kamptal	0,75 l	38,50

Ein Blick in Hubert's ausgewählte  
Weinkarte lohnt sich immer!



Unser Küchenchef Christian Podlesnik und sein Team empfehlen:

## VORSPEISEN

<b>Caesar Salad</b>	13,90
Römersalat / Lammrücken / Garnele / Lauwarme Eierschwammerl	
<b>Carpaccio vom Kalbsrücken</b>	14,90
Kernöl / Weißer Balsamico / Gebratene Eierschwammerl Rucola / Käferbohnen / Parmesan	

## SUPPEN

<b>Eierschwammerl Cremesuppe</b>	4,90
Schwammerl / Schlaghaube / Speck	

## HAUPTSPEISEN

<b>Cremiges Eierschwammerlrisotto</b> Liebstöckl / Schafkäse von Nuart	14,90
<b>Steak von der Kalbshuft</b> Rosmarin-Eierschwammerlrisotto / Zucchini / Kräftiger Jus	19,50
<b>Rosa gebratenes Rumpsteak</b> Gemüse-Eierschwammerl / Dipsauce / Kräuterbutter / Heurigen Wedges	21,50
<b>Paillard vom Rinderrücken</b> Eierschwammerl-Speckgröstl / Vogerlsalat / Jungzwiebelrisotto / Natursaft	22,50
<b>Gebratenes Lachsforellen Filet vom Poganitsch</b> Mediterranes Tomaten-Basilikumrisotto / Eierschwammerl / Rucola	23,50
<b>Rose gebratenes Filet vom Lammrücken</b> Cremige Eierschwammerl / Junger Spinat / Polenta	26,50
<b>Saisonale Hauspizza</b> Tomaten / Mozzarella / Pikante Salami / Eierschwammerl Speck / Spinat / Knoblauch	13,90

## DESSERT

<b>Weisses Topfen-Schokoladen-Mousse</b> Vanilleweichseln / Joghurteis	6,90
---------------------------------------------------------------------------	------



*Familie Jernej und das gesamte Team der Seerose  
wünschen Ihnen einen genussvollen Appetit!*

## VORSPEISEN

<b>Vogelssalat mariniert mit Kernöldressing</b>	7,20
dazu knuspriger Speck und gekochtes Ei	
<b>Bruschetta al Pomodoro</b>	7,20
Rustica Baguette klassisch mit Tomaten, Basilikum, Rucola, Parmesan und Knoblauch	
<b>Carpaccio „Klassisch“</b>	13,90
geistes Rinderfilet, Rucola, Olivenöl, Parmesan, Wachtelspiegelei und Rustica Baguette	
<b>Beef Tartare nach Art des Hauses</b>	14,90
serviert mit getoastetem Weißbrot, Wachtelspiegelei und Butter	
<b>Beef Tartare nach Art des Hauses</b> als Hauptspeise (200 g)	23,90
serviert mit getoastetem Weißbrot, Wachtelspiegelei und Butter	



## SUPPEN

<b>Frittatensuppe</b>	3,80
<b>Cremesuppe von der Knoblauchzehe</b>	4,80
mit Knoblauch-Crostini und Schlaghaube	

<b>Beilagensalat</b>	3,80
mit Hausdressing <i>oder</i> Joghurtdressing	
<b>Ofenfrisches Knoblauchbaguette</b>	3,30
<b>Brotkörberl</b>	1,80
<b>Jauntaler Kernöl</b> (Erschen)	0,80



# SALATINSPIRATIONEN ALS HAUPTGERICHTE

WIR VERWENDEN DABEI NATIVE UND BIOLOGISCHE SPEZIALÖLE  
VON GOTTFRIED HUDL-SCHMAUTZER AUS EBERNDORF,  
GRIECHISCHES OLIVENÖL VON OLEUM AUS VELDEN,  
BIO SONNENBLUMENÖL VOM BIOHOF KOMAR AUS ST. KANZIAN  
UND JAUNTALER KERNÖL VOM ERSCHEN AUS GLOBASNITZ

<b>Seerose Salatschüssel</b> zum selbst Marinieren wahlweise mit Thunfisch oder Schafskäse, Zwiebel, Paprika, Tomaten, Karotten, Oliven und Parmesan	11,50
<b>Backhendlsalat</b> mit Hendlfilets, Vogerlsalat in Kernöldressing und Eierspalten	12,80
<b>Ofenkartoffel mit Räucherlachs</b> Schnittlauch-Dip und mariniertem Salatbukett	13,50
<b>Caesar Salad mit crispy Hühnerbrust</b> in Maistacopanade, Römersalat mariniert mit Parmesandressing und Croutons	13,80
<b>Gebackene Schafskäsespalten</b> vom NUART Hof mit Datteln im Speckmantel auf marinierten Blattsalaten, Walnüsse und Preiselbeerkompott	15,80
<b>Surf &amp; Turf</b> (150 g Rinderfilet, Garnelen und Speck) dazu mariniertes Rucolasalat, Parmesanhobel, garniert mit Früchten und Croutons	26,50



<b>Beilagensalat</b> mit Hausdressing oder Joghurtdressing	3,80
<b>Ofenfrisches Knoblauchbaguette</b>	3,30
<b>Brotkörberl</b>	1,80
<b>Jauntaler Kernöl</b> (Erschen)	0,80



# FLEISCHGERICHTE

<b>Wiener Schnitzel</b> vom Jungschweinkarree mit Pommes frites und Preiselbeeren	11,50
<b>Cordon Bleu</b> vom Jungschweinkarree serviert mit Reis und Preiselbeeren	12,90
<b>Pikanter Asia Wok mit Hühnerbrustfiletstreifen</b> mit Sojasprossen, dazu Basmatireis	14,90
<b>Schweinemedallions</b> im Speckmantel auf feiner Pfefferrahmsauce, dazu Kroketten und frischer Broccoli	15,90
<b>Kross- und rosagebratene Flugentenbrust</b> mit Honig-Chili glasiert, auf Blattspinat-Champignonsauce und Frühlingszwiebelrisotto	19,90
<b>Rosa gebratener Lammrücken</b> auf Käferbohnen, Rucola, Kernöl dazu knuspriger Polenta und Natursafterl	25,50
<b>Ladysteak vom heimischen Rind (200 Gramm)</b> dazu Speckbohnen, Country Pommes und Dip wahlweise mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce	26,50
<b>Filetsteak vom heimischen Rind (250 Gramm)</b> dazu Speckbohnen, Country Pommes und Dip wahlweise mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce	29,90



# FISCHGERICHTE

Unsere Fischfilets stammen aus den Naturteichen der Fischzuchtanlage Johann Poganitsch in Grafenstein. Ob im Süden, Norden, Osten oder Westen – Poganitsch Fische schmecken am besten! [www.pogis-fisch.at](http://www.pogis-fisch.at)

<b>Calamari vom Grill</b> mit Basilikumpesto und Petersilienerdäpfel	15,50
<b>Calamari vom Grill mit Schinken und Käse gefüllt</b> mit Basilikumpesto und Petersilienerdäpfel	16,50
<b>Calamari „SEEROSE“ vom Grill</b> gefüllt mit Schinken-Käse sowie mit Spinat-Tomaten-Mozarella dazu Basilikumpesto und Petersilienerdäpfel	16,90
<b>Saftig gegrillte Filets von der Bachforelle</b> mit Petersilienerdäpfel, frisch gebratenem Gemüse und Knoblauchbutter	19,80
<b>Saftig gegrillte Filets vom Seesaibling</b> mit cremig-mediterranem Safranrisotto, jungen Spinatblättern und Bio Leinöl	21,80



## UNSER LIEB KIND SHOP!

### Heimische Kräuter- und Blüten-Sirupe

von Elisabeth Pichler aus Mittertrixen bei Völkermarkt  
Rose Lavendel, Apfel Minze, Zitronen Tymian,  
Goldmelisse, Hänsel & Gretel (Lungenkraut),  
Lindenblüten, Pfefferminze, Hollunder u.v.m.

ab Hof Preis

0,5l 9,70



## PASTA & CO

(auch als Vorspeise –3,00)

<b>Spaghetti</b> , wahlweise als	<b>Aglio, olio e peperoncini</b>	8,80
	<b>Bolognese</b>	9,50
	<b>Carbonara</b>	9,90
<b>Kärntner Nudelteigtaschen Variation</b> (vegetarisch) mit mariniertem Vogersalat, brauner Butter und Parmesan		12,80
<b>Mediterranes Gemüse-Kräuter-Risotto</b> mit Schafskäse vom NUART Hof, Rucola und Oliven		13,50
<b>Spaghetti „Frutti di Mare“</b> mit erlesenen Meeresfrüchten in Tomatenfond		14,80




## DESSERTS

<b>Profiteroles</b> mit Früchtegarnitur	5,80
<b>Erdbeer-Basilikum-Tiramisu</b> dazu Joghurteis	5,80
<b>Eispalatschinken</b> (2 Stück) mit Schokosauce, Schlagobers und Früchtegarnitur	6,50
<b>Schokoladenauflauf mit flüssigem Kern</b> dazu Beeren, Schlagobers und Vanilleeis	7,50



# PIZZE

<b>Margherita</b>	Tomaten, Mozzarella, frischer Basilikum	7,90
<b>Funghi</b>	Tomaten, Mozzarella, Champignons, frischer Basilikum	9,50
<b>Salami</b>	Tomaten, Mozzarella, Salami	9,50
<b>Prosciutto</b>	Tomaten, Mozzarella, Schinken	9,50
<b>Prosciutto e Funghi</b>	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons	9,90
<b>Hawaii</b>	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas	9,90
<b>Diavola</b> 	Tomaten, Mozzarella, Schinken, scharfe Pfefferoni	9,90
<b>Tonno</b>	Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel	9,90
<b>Siciliana</b>	Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven	10,80
<b>Quattro Formaggi</b>	Tomaten, 4 Käsesorten	10,80
<b>Napoletana</b>	Tomaten, Mozzarella, Erbsen, Schinken, Ei	10,80
<b>Quattro Stagioni</b>	Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Champignons, Schinken, milde Pfefferoni	10,80
<b>Calabrese</b> 	Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, milde Pfefferoni, Oliven	10,80
<b>Capricciosa</b>	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Champignons, Oliven	10,80
<b>Baronessa</b>	Tomaten, Mozzarella, Salami, Spinat, Gorgonzola, Knoblauch	10,80
<b>Cardinale</b>	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Spinat, Ricotta	10,80
<b>Calzone</b>	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, frischer Basilikum	10,80
<b>Bauern Pizza</b>	Tomaten, Mozzarella, Speck, Brikäse, Kren	10,80
<b>Della Casa</b>	Tomaten, Mozzarella, Salami, Gorgonzola, Rucola	10,80
<b>Rustica</b>	Tomaten, Mozzarella, Speck, Mais, Zwiebel, Knoblauch	10,80

**GLUTENFREIE** Pizza auf Vorbestellung  
oder 30 Minuten Wartezeit, Aufpreis 3,00






## PIZZE VEGETARIANE

<b>Estate</b>	Tomaten, Mozzarella, Cocktailtomaten, Ricotta, Rucola	10,90
<b>Popeye</b>	Tomaten, Mozzarella, Schafskäse, Spinat, Cocktailtomaten	10,90
<b>Vegetariana</b>	Tomaten, Mozzarella, 5 verschiedene Gemüsesorten	10,90
<b>Greca</b>	Tomaten, Mozzarella, Schafskäse, Oliven, Zwiebel, Kapern getrocknete Tomaten	10,90

## PIZZE SPEZIALI

<b>Flammkuchen</b>	Sauerrahm, Mozzarella, Speck, Zwiebel, Lauch	10,90
<b>Chef</b>	Tomaten, Mozzarella, Räucherlachs, Cocktailtomaten, Rucola	11,90
<b>Ätna</b> 	Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Speck, Pfefferoni, Zwiebel, Knoblauch, Peperoncino	12,50
<b>Seerose</b>	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Cocktailtomaten, Thunfisch, Mais, Pfefferoni mild, Champignons	12,50
<b>Huberto fresco</b>	Tomaten, Mozzarella, Büffelmozzarella, Cocktailtomaten, Parmaschinken, Rucola	12,90
<b>Nettuno</b>	Tomaten, Mozzarella, Scampi, Calamari, Muscheln, Vongole, Knoblauch	13,50
<b>Scampi</b>	Tomaten, Mozzarella, Scampi, Knoblauch, Rucola	13,90
<b>Carpaccio</b>	Tomaten, Mozzarella, Carpaccio vom Rinderfilet, Rucola, Parmesan, Olivenöl	13,90
<b>FAMILIENPIZZA</b>	<b>*** 50 cm Durchmesser nach Wunsch belegt ***</b>	29,50

## FOCACCIA

<b>Focaccia Povera</b>	Olivenöl, Knoblauch, Oliven	4,90
<b>Focaccia Fresca</b>	Olivenöl, Kirschtomaten, Büffelmozzarella, Rucola	7,90

Bei kleinen Pizzen berechnen wir **-1,50**  
Pro extra Zutat berechnen wir **0,50 bis 3,00**

