



WEINEMPFEHLUNG

Weissburgunder 2017

Klosterkellerei Siegendorf | Neusiedler See

1/8 l 3,90

0,75 l 21,80

Zweigelt „Heideboden“ 2017

Weingut Hannes Reeh | Andau | Neusiedlersee

1/8 l 4,80

0,75 l 24,40

Morillon „Muschelkalk“ DAC 2017

Weingut Tement | Berghausen | Südsteiermark

0,75 l 29,00

Ried Neuberg | ZW, ME, BF | 2016

Weingut Grassl | Göttlesbrunn | Carnuntum

0,75 l 31,50

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



**Unser Küchenchef Christian Podlesnik
und sein Team empfehlen**

VORSPEISEN

Carpaccio vom Hirschrückenstrang

Orangenhonigcreme | Trüffelöl | Rucola | Pinienkerne | Grana

14,90

Zweierlei lauwarmes Wildgeflügel auf Orangen – Rotkrautsalat

Wacholder | Preiselbeeren | Wachtelei

13,90

SUPPEN

Geräucherte Cremesuppe von der Herbstkartoffel

Speck | Wildschlickrapferln

5,50

HAUPTSPEISEN

**Zu allen Wildgerichten servieren wir Rotkraut
mit Vanillearomen und glacierte Maroni**

Frischlingsrücken im Salbei – Prosciuttomantel Blattspinat Belugalinsen Steinpilze Kroketten Natursafterl	20,80
Rehkeulenspitzen in Wacholder-Steinpilzcreme Preiselbeeren Herbstgemüse Kohlsprossen Butterspätzle	21,80
Gefülltes Paillard von der Hirschoberschale Kürbis Blattspinat Steinpilzrisotto Natursaft	22,80
Medium gebratenes Hirschrückensteak Erdäpfelrösti Broccoli Honigweichseln	31,80
Rosa gebratene Rehrückenmedaillions Zucchini – Kürbisgemüse Schupfnudeln Rosmarinjus	32,80
Wildplatte-Seerose 2 Personen erlesenes Wild herzhaft Beilagen	69,00
Knusprige Hauspizza Tomaten Mozzarella Wildfiletspitzen Rucola getrüffelte Preiselbeeren	14,50

DESSERT

Maroni-Schokoladetörtchen
Amarettoschaum | Walnusseis



6,90

DIGESTIV

„Liebestropfen“ Beeren-Likör	2 cl	2,80
Nusslikör	2 cl	2,80
Hausgemachter Eierlikör aus dem Hause Kolier	2 cl	2,80
Zirbenschnaps	2 cl	2,80



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

VORSPEISEN

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



SUPPEN

Frittatensuppe	3,80
Cremesuppe von der Knoblauchzehe	4,80
mit Knoblauch-Crostini und Schlaghaube	

Beilagensalat	3,80
mit Hausdressing oder Joghurtdressing	
Ofenfrisches Knoblauchbaguette	3,30
Brotkörberl	1,80
Jauntaler Kernöl (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

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



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



FLEISCHGERICHTE

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

Calamari vom Grill mit Basilikumpesto und Petersilienerdäpfel	15,50
Calamari vom Grill mit Schinken und Käse gefüllt mit Basilikumpesto und Petersilienerdäpfel	16,50
Calamari „SEEROSE“ vom Grill gefüllt mit Schinken-Käse sowie mit Spinat-Tomaten-Mozarella dazu Basilikumpesto und Petersilienerdäpfel	16,90
Saftig gegrillte Filets von der Bachforelle mit Petersilienerdäpfel, frisch gebratenem Gemüse und Knoblauchbutter	19,80
Saftig gegrillte Filets vom Seesaibling 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)

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



DESSERTS

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





PIZZE

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

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



PIZZE VEGETARIANE

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

PIZZE SPEZIALI

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

FOCACCIA

Focaccia Povera	Olivenöl, Knoblauch, Oliven	4,90
Focaccia Fresca	Olivenöl, Kirschtomaten, Büffelmozzarella, Rucola	7,90

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

