



SEEHOTEL RUST

Saisonal genießen Dishes of the season

Spargel-Mozzarella

**Marinierter grüner Spargel | Büffelmozzarella
Basilikumpesto | Rucola | Olivenciabatta**

A, G, H, M

Pickels green asparagus | buffalo mozzarella | basil pesto | rocket salad | olive bread
€ 21,60

Spargelcremesuppe

Cremesuppe vom weißen Spargel | Räucherlachs | Croutons

A, D, G, O

White asparagus creamsoup | smoked salmon | croutons
€ 7,20

Spargelrisotto

Risotto | Spargel | Parmesan - auf Wunsch: Garnelen

G, O, (R)

Risotto | asparagus | Parmesan cheese - on request: prawns
ohne Garnelen/without prawns € 16,90 | mit Garnelen/with prawns € 23,60

Illmitzer Spargel

Weißer Solo Spargel | heurige Erdäpfel | Sauce Hollandaise

C, G

White asparagus | young potatoes | sauce Hollandaise
€ 22,00

Medaillons vom Schweinsfilet

Schweinsfilet | Spargel | Sauce Bernaise | Erdäpfelgratin

C, G, L, O

Fillet of pork | asparagus | sauce Bernaise | potato gratin
€ 24,50

Forellenfilet

Gebratenes Forellenfilet | grüner Spargel | Hirselaiibchen | Schnittlauchdip

A, D, G, O

Grilled trout fillet | green asparagus | millet fritter | chive dip
€ 27,40

Hausgemachte Powidltascherl

Brandteig | Powidl | Pistazieneis | Butterbrösel

Choux pastry | plum jam | pistachio ice-cream | crumbles

A, C, G

€ 9,60



SEEHOTEL RUST



Regionale Klassiker Regional dishes

Gekochtes Schulterscherzel

Saftiges, gekochtes Rindfleisch | Wurzelgemüse

Apfelkren | Schnittlauchsauce

Rösterdäpfel | Cremespinat

Boiled beef | root vegetables | apple-horseradish | chivesauce
roasted potatoes | creamy spinach

G, L

€ 20,90

Gebackenes Schweinsschnitzel

Schnitzel vom Karree | Petersilerdäpfel | Blattsalat

Deep fried escalope of pork | parsley potatoes | lettuce

A, C, G

€ 17,50

Geröstete Kalbsleber

Kalbsleber | Rösterdäpfel | glasierte Zwiebel

Roasted veal liver | roasted potatoes | glazed onions

G, O

€ 15,90

Oma's Krautfleckerl

Geröstetes, karamellisiertes Weißkraut | Fleckerl | Sauerrahmdip | Blattsalat

Roasted, caramelized white cabbage | noodles | sour cream dip | lettuce

A, C, G

€ 13,50



SEEHOTEL RUST



Davor

Starters

Beef Tartar

Weiderind | getoastetes Weißbrot | Eiaufstrich | Kaperncreme

Beef tartar | toasted white bread | egg cream | caper cream

A, C, G, M

klein € 16,60

groß € 20,90

King Prawns

Gegrillte Garnelen | Blattsalate - Kräuter | Pesto | Blätterteiggebäck

Grilled prawns | lettuce - herbs | pesto | puff pastries

A, B, C, G, O

€ 20,90

Gautzinger's Schafskäse

Eingelegter Bio-Schafskäse aus der Region Neusiedler See

Salatbeet | Paprika | Nussbrot

Pickled Feta from the Lake Neusiedlersee region | salad | pepper | nuts bread

A, G, H

€ 20,90



SEEHOTEL RUST



Suppen

Soups

Kräftige Rindsuppe

Klare Rindsuppe | Frittaten oder Leberknödel

Consommé | sliced pancakes or liver dumplings

A, C, G, L

€ 6,10

Ruster Fischsuppe

Verschiedene Fische | Gemüse

Traditional Rust fish soup | vegetables

D, G, L

€ 9,30



SEEHOTEL RUST

* * * *

Zwischengerichte und Vegetarisches

Second course and vegetarian dishes

Gemüse-Kokos-Curry

Gemüse-Kokos-Curry | gebackener Tofu | Jasminreis - vegan

Vegetable-coconut-curry | fried tofu | rice - vegan

^{F, N}

€ 15,10

Spinat Gnocchi

**Gnocchi | Spinat | Obersauce | gegrillte Zucchini
zur Wahl: Räucherlachsstreifen**

Gnocchi | spinach | cream sauce | grilled courgettes

At your choice: smoked salmon stripes

^{A, D, G}

€ 15,80 ohne Lachs/without salmon

€ 21,10 mit Lachs/with salmon

Hühnerbruststreifen auf Blattsalat

Hühnerbruststreifen gegrillt oder gebacken

Blattsalat | Kernöl | Schnittlauchrahm

Chicken breast stripes - deep fried or grilled | lettuce | pumpkin seed oil | chive sauce

^{A, C, G}

€ 15,90

Edelpilzrisotto

Risotto | Edelpilze | Parmesan

Risotto | mushrooms | Parmesan cheese

^{G, O}

€ 15,90

Angus Burger

Rindfleisch | Sesambrotchen | Steak Pommes

Beef | sesame roll | fries

^{A, G, M, N}

€ 20,10



SEEHOTEL RUST

Mittendrin

Main Courses

Fiaker Gulasch

Mageres Rindermaisl | Semmelknödel | Spiegelei | Sacherwürstel

Beef Gulyas | white bread dumpling | fried egg | Viennese sausage

A, C, G, L, O

€ 16,80

Wiener Schnitzel

Schnitzel von der Kalbsschale | Erdäpfel-Vogelssalat | Wildpreiselbeeren

Deep fried escalope of veal | potato and corn salad | cranberries

A, C, M

€ 25,80

Gebratener Zwiebelrostbraten

Rinderbeiried | Röstzwiebel | Braterdäpfel | Essiggurke

Roastbeef | fried onions | roasted potatoes | pickled gherkin

A, G, L, O

€ 27,80

Feines Rinderfilet

Rinderfilet | gegrilltes Gemüse | Steak Pommes

zur Wahl: Kräuterbutter oder Pfeffersauce

Fillet of beef | grilled vegetables | chips

At your choice: herbs butter or pepper sauce

G, L, O

€ 39,00



SEEHOTEL RUST

Mittendrin

Main Course

Gegrillter Zander

Zander | Erbsenpüree | Rosmarinerdäpfel | Kräuterbutter

Roasted pike perch fillet | peas purre | rosemary potatoes | herbs butter

^{D, G}

€ 26,50

Lachs & Garnele

Lachsfilet | Garnele | Spinat | Petersilerdäpfel

Salmon fillet | king prawns | spinach | parsley potatoes

^{B, D, G}

€ 29,80

Salat

Salatteller

Salad plate

^M

€ 5,70



SEEHOTEL RUST

Kleine Speisen

Small dishes

Sacherwürstel

Würstel | Senf | Kren | Gebäck

Viennese sausages | mustard | horseradish | bread

^{A, M}
€ 7,60

Schweinsnitzel

natur oder gebacken | Beilage nach Wahl

Escalope of pork deep fried or grilled | side dish at your choice

^{A, C}
€ 11,00

Hühnersnitzel

natur oder gebacken | Beilage nach Wahl

Chicken breast deep fried or grilled | side dish at your choice

^{A, C}
€ 11,00

Gebackene Fischstücke

Zander | Petersilerdäpfel

Deep fried pikeperch sticks | parsley potatoes

^{A, C, G, D}
€ 11,00

Spaghetti

Sauce Bolognese oder Tomatensauce

Spaghetti | Sauce Bolognese or tomato sauce

^{A, C}
€ 8,90



SEEHOTEL RUST

Danach

Desserts

Kaiserschmarren

Kaiserschmarren | Zwetschkenröster

Sugared pancake | stewed plums

A, C, G

€ 15,00

Somlauer Nockerl

Somlauer Nockerl | Schokoladensauce | Schlagobers | geröstete Mandelsplitter

„Somlauer Dumplings“ | chocolate sauce | whipped cream | roasted almonds

A, C, G, H

€ 10,80

Schokoladentarte

Schokoladentarte | Fruchteis

Chocolate tart | fruit sorbet

C, G, H

€ 9,40

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Warm apple strudel | vanilla sauce

A, C, G

€ 8,50

Rösevariation

Hartkäse | Weichkäse | hausgemachte Chutneys | Nüsse | Weintrauben

Austrian cheese | home-made chutneys | nuts | grapes

G, H

€ 16,30