



MOLE WEST

Der Strandclub
am Neusiedler See

Auf unserer Speisekarte finden sich neben heimischem Fleisch und frischem Fisch auch viele vegetarische und vegane Gerichte. Italienisch oder französisch inspirierte Speisen verstehen sich hervorragend mit ihren Kollegen der österreichischen Küche. Warum? Weil sie alle mit gleich viel Leidenschaft gekocht und mit den besten Zutaten zubereitet werden.

TAPAS

Hummus <small>H</small> 	7
Pürierte Kichererbsen mit Olivenöl	
Guacamole 	8
Gestampfte Avocado mit Tortilla Chips	
Beef Tartare <small>H C</small>	11
60g faschiertes Rinderfilet mit Trüffelmayonnaise und rotem Zwiebel	
Tuna Tartare <small>D F N</small>	12
60g gewürfeltes Thunfischfilet mariniert mit Teriyaki-Sauce auf Guacamole	
Mozzarella Caprese <small>G</small>	10
Büffelmozzarella mit Kirschtomaten, süßem Balsamico und Olivenöl	
Calamari Fritti <small>A C G R</small>	9
Frittierte Tintenfische mit Aioli	
Cauliflower 	8
Gerösteter Karfiol mit Olivenöl und Meersalz	
Pimientos de Padron 	8
Gebatene spanische Mini-Paprika mit Olivenöl und Meersalz	
Trüffelpommes <small>C G</small>	7
Pommes Frites in Trüffelöl mit Parmesan und Trüffelmayonnaise	
Vitello Tonnato <small>C D L M O</small>	9
Dünn geschnittenes, rosa gebratenes Kalbfleisch, Thunfischsauce und Kapernbeeren	

SUPPEN

Rindsuppe <small>A C G L</small>	6
mit Frittaten oder Grießnockerl	
Tomatencremesuppe <small>L O VEGETARISCH</small>	7
mit Basilikum	

SALATE

Goat Cheese <small>G H M VEGETARISCH</small>	17
Salatherzen mit Feigen-Senf-Dressing, gegrilltem Ziegenkäse, Birnen, Feigen und karamellisierten Walnüssen	
Caesar <small>C D G</small>	16
Salatherzen mit Caesar Dressing, gegrillter Hühnerbrust oder King Prawns, Croutons und Parmesan	
Asia Beef <small>D F N</small>	18
Babyspinat mit Teriyaki-Sesam-Dressing, 100g Rinderfiletstreifen (Österreich), Karotten, Mango, Granatapfelkerne, Koriander und Chili	

PASTA, RISOTTO, GNOCCHI

Spaghetti Vongole <small>A C D L O</small>	18
Spaghetti mit Venusmuscheln	
Linguine con Camberi <small>A C D L O</small>	18
Linguine mit Tomatensauce und Riesengarnelen	
Risotto ai Funghi <small>A G O VEGETARISCH</small>	17
Risotto mit Steinpilzen und Parmesan	
Gnocchi al Tartufo <small>A G O VEGETARISCH</small>	19
Kartoffelgnocchi in Rahmsauce mit schwarzem Trüffel	


FISCH

Branzino <small>O</small>	22
Wolfsbarschfilet in Olivenöl mit Knoblauch, auf geschmorten Tomaten mit Pak Choi	
Moules Frites <small>D L O</small>	20
Miesmuscheln in Tomaten-Weißwein-Sud mit Pommes Frites	
King Prawns <small>C D G</small>	21
Riesengarnelen in Olivenöl mit Knoblauch, mit Salatherzen	
Teriyaki Salmon <small>D F G N</small>	21
Lachsfilet in Teriyaki-Sauce auf Basmatireis mit Wokgemüse	

FLEISCH

Mole Beef <small>G L O</small>	30 / 35
180g oder 250g Rinderfilet (Österreich) mit Pfeffersauce, auf Erdäpfeltrüffelpüree mit sautierten Eierschwammerl	
Surf & Turf <small>G L O</small>	35 / 40
180g oder 250g Rinderfilet (Österreich) mit Riesengarnele, auf Erdäpfeltrüffelpüree	
Wiener Schnitzel <small>A C M</small>	24
Original von der Kalbkarreerose mit Erdäpfel-Vogerl-Salat und Preiselbeeren	
Teriyaki Chicken <small>F G N</small>	21
Hühnerbrust in Teriyaki-Sauce auf Basmatireis mit Wokgemüse	

BURGER

Mole Burger <small>A C G</small>	19
180g Rinderfaschiertes (Österreich) mit Cheddar, Salatherzen, Tomate, Gurke, rotem Zwiebel und Pommes Frites mit Aioli	
Vegan Burger <small>A N</small> 	18
Pilzlaibchen mit Salatherzen, Tomate, Gurke, rotem Zwiebel, gegrillten roten Rüben, geschmorter Süßkartoffel, Hummus, Kresse und Pommes Frites mit Ketchup	

DESSERT

Mousse au Chocolat mit Schlagobers <small>C G</small>	8
Tiramisu <small>A C G</small>	8
Cheesecake <small>A C G</small>	8
mit Himbeer-Sauce und frischen Himbeeren	
Apple Crumble mit Vanille-Eis <small>A C G</small>	8
Creme Brulee <small>C G</small>	7
Erdbeeren mit Schlag <small>G</small>	5
Eiskaffee <small>G</small>	6
gerührt mit Vanille-Eis und Schlagobers	
Affogato <small>G</small>	4
Espresso mit Vanille-Eis	

MOLE WEST

Der Strandclub
am Neusiedler See

APERITIVO ○

Spritzer weiß	3.20
Aperol Spritz	5.50
Limoncello Spritz	5.50
Hugo	5.50
Andreola Dirupo Brut Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG	5
Bründlmayer Brut Reserve	7.50
Bründlmayer Brut Rosé Reserve	8.50
Bellini	7
Negroni	9.50
Campari Soda / Orange	7
Gin Tonic	9.50
Martini bianco	5

APERITIVO ALKOHOLFREI

Aperol Spritz	5
Bellini	6
Negroni	7
Gin Tonic	7
Espresso Martini	7

BIER A

Ottakringer Helles vom Fass 0,3l / 0,5l	3.90 / 4.80
Ottakringer Radler vom Fass 0,3l / 0,5l	3.90 / 4.80
Ottakringer Zwickl Bio vom Fass 0,3l / 0,5l	4.30 / 5.30
Ottakringer Null Komma Josef (alkoholfrei) Flasche 0,5l	4.80
Budweiser Original Flasche 0,33l	4
Golser Weißbier Flasche 0,5l	4.80
Corona Extra Flasche 0,33l	5

WEISSWEIN 1/8L ○

Feiler-Artinger Chardonnay bio 2020	4.80
Zahel Wiener Gemischter Satz DAC bio 2020	4.70
Umathum Grauburgunder 2020	5.10
Bründlmayer Grüner Veltliner Terrassen 2020	5.70
Tement Gelber Muskateller Sand & Schiefer 2020	5.90
G&R Triebaumer Gelber Muskateller 2020	4.80
Domäne Wachau Riesling Federspiel Terrassen 2021	4.70
Sabathi Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC 2020	5.90
Hillinger Sauvignon Blanc bio 2020	5.50
Skoff Original Welschriesling Südsteiermark DAC 2020	4.50

ROTWEIN 1/8L ○

Paul Kerschbaum Blaufränkisch Hochäcker 2018	5.90
Artner Cuvée Barrique Höflein 2018	5.80
Hannes Rech Merlot 2020	4.80
Gesellmann St. Laurent 2018	5.70
Gager Zweigelt 2018	4.40

ROSÉ 1/8L ○

Streehn Blaufränkisch Rosé 2020	4.60
---------------------------------	------

SÜSSWEIN 1/16L ○

Kracher Auslese Cuvée 2018	5.10
----------------------------	------

PROSECCO, SEKT & CHAMPAGNER 0,75L FLASCHE

Andreola Dirupo Brut Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG	30
Bründlmayer Brut Reserve	45
Bründlmayer Brut Rosé Reserve	50
Moët & Chandon Brut Imperial	90
Moët & Chandon Brut Rosé Imperial	100
Moët & Chandon Nectar Imperial	110
Moët & Chandon Ice Imperial	120

ALKOHOLFREI

Hauslimonade mit Früchten 0,5l	5
Soda Zitrone, Himbeere, Holunder 0,25l / 0,5l *	2.80 / 4.40
Vöslauer ohne / prickelnd 0,33l / 0,75l	3.20 / 6
Pago Apfelsaft 0,25l / 0,5l	3.60 / 6.20
Pago Apfelsaft gespritzt 0,25l / 0,5l *	3 / 4.70
Pago Marille / Johannisbeere / Mango Flasche 0,2l	3.80
Pago Marille / Johannesbeere / Mango gespritzt 0,5l	5
Rauch Eistee Pfirsich 0,33l	3.80
Coca-Cola Original / Light / Zero Flasche 0,33l	3.80
Red Bull Original Flasche 0,25l	4.60
Schweppes Ginger Ale / Tonic Flasche 0,2l	3.80
Almdudler Original Flasche 0,35l	3.80
Almdudler gespritzt 0,5l	5
Orangensaft frisch 0,25l	5

KAFFEE / TEE / HEISSE SCHOKOLADE

Lavazza Alteo bio-organic Espresso	2.80
Lavazza Alteo bio-organic Doppio	4.40
Lavazza Alteo bio-organic Cappuccino	3.80
Lavazza Alteo bio-organic Latte Macchiato	4.20
Whittington Earl Grey-, Darjeeling-, Früchte-, Grün-, Kamille- und Rooibos-Tee	4.50
Tee mit frischer Minze	4.50
Hot Chocolate	4.20

COCKTAILS

Caipirinha	9.50
Mojito	9.50
Pina Colada	9.50
Amaretto Sour	8.80
Strawberry Colada	9.50
Moscow Mule	9
Gin Fizz	9
Mai Tai	9
Averna Sour	4.50
Espresso Martini	9

A GLUTENHALTIGES GETREIDE, B KREBSTIERE, C EI,
D FISCH, E ERDNUSS, F SOJA, G MILCH ODER LAKTOSE,
H SCHALENFRÜCHTE, L SELLERIE, M SENF, N SESAM,
O SULFITE, P LUPINEN, R WEICHTIERE

* JUGENDGETRÄNK

🌱 VEGAN

VEGETARISCH GEMÄSS OVO-LACTO-VEGETARISMUS
ALLE PREISE IN EURO INKL. STEUERN