


# 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

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

## SUPPEN

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

## SALATE

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

## PASTA, RISOTTO, GNOCCHI

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


## FISCH

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

## FLEISCH

<b>Mole Beef</b> <small>G L O</small>	30 / 35
180g oder 250g Rinderfilet mit Pfeffersauce, auf Erdäpfelpüree	
<b>Surf &amp; Turf</b> <small>G L O</small>	35 / 40
180g oder 250g Rinderfilet mit Riesengarnele, auf Erdäpfelpüree	
<b>Wiener Schnitzel</b> <small>A C H</small>	24
Original von der Kalbkarreerose mit Erdäpfel-Vogerl-Salat und Preiselbeeren	
<b>Teriyaki Chicken</b> <small>F G N</small>	21
Hühnchenbrust in Teriyaki-Sauce auf Basmatireis mit Wokgemüse	

## BURGER

<b>Mole Burger</b> <small>A C G</small>	19
180g Rinderfaschiertes mit Cheddar, Salatherzen, Tomate, Gurke, rotem Zwiebel und Pommes Frites mit Aioli	
<b>Vegan Burger</b> <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

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

# 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 <sup>A</sup>

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

## ROTWEIN 1/8L ○

Paul Kerschbaum Blaufränkisch Hochäcker 2018	5.90
Artner Cuvée Barrique Höflein 2019	5.80
Hannes Reeh Merlot 2020	4.80
Gesellmann St. Laurent 2018	5.70
Glatzer Zweigelt Dornenvogel 2019	4.90

## ROSÉ 1/8L ○

Streehn Blaufränkisch Rosé 2021	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