



**MOLE WEST
SPEISEN & GETRÄNKE**

FRÜHSTÜCK SAMSTAG, SONNTAG, FEIERTAG VON 9:30–11:30 UHR

Der Ausblick auf den See macht unser Frühstück nicht nur zur wichtigsten, sondern auch zur schönsten Mahlzeit des Tages. Frühstück ist zum Genießen da! Lassen Sie sich verwöhnen und kosten Sie sich durch unsere Karte.

EIER

Weiches Bio-Ei <small>€</small> / pro Stück	2,50
Bio-Ei im Glas <small>€</small> / pro Stück	3
Spiegelei <small>€</small> / 2 oder 3 Bio-Eier	6 / 8
Ham & Eggs <small>€</small> / 2 oder 3 Bio-Eier	8 / 10
Bacon & Eggs <small>€</small> / 2 oder 3 Bio-Eier	8 / 10
Eierspeise aus 3 Bio-Eiern mit getrockneten Tomaten und frischer Kresse <small>€ €</small>	12
Omelette aus 3 Bio-Eiern mit Babyspinat und geschmorten Cockailtomaten <small>€ €</small>	12

HERZHAFTES

Thun Beinschinken mit Kren <small>€</small>	8
Auswahl von österreichischem Käse <small>€</small>	7
Avocadostampf auf getoastetem Sauerteigbrot <small>€</small> mit einem wachswweichen Bio-Ei und Kresse <small>€</small>	8 10
Beef Tartare 80g vom österreichischen Rinderfilet / kleine Portion <small>€ € € €</small>	12
Räucherlachs mit Oberskren <small>€ €</small>	9
Sauerteigbrot mit Schnittlauch <small>€ €</small>	5

SÜSSES

Pancakes mit Erdbeeren und Ahornsirup <small>€ € €</small>	9
Naturjoghurt mit Granola, Heidelbeeren und Bananen <small>€ €</small>	9
Croissant <small>€ €</small>	4
Marmorkuchen hausgemacht <small>€ €</small>	5
Tageskuchen hausgemacht Was gibt es heute? Die Antwort kennen unsere Mitarbeiter.	5

HEALTHY

Heidelbeeren-Bananen-Smoothie mit Chia-Samen / zuckerfrei! <small>€</small>	8
Frischer Orangensaft 0,25l	6

UND DAZU

Butter <small>€</small> , Marmelade (Marille, Erdbeere), Honig, Nutella <small>€</small>	2
Sauerteigbrot <small>€</small> , Semmel <small>€</small> , Baguette <small>€ €</small> , glutenfreies Gebäck	2

Die Region rund um den Neusiedler See bietet reichlich Auswahl an frischen, meist rein biologischen Produkten bester Qualität, die wir in köstliche Gerichte verwandeln. Inspiration für die Speisekarte hat sich unser Haubenkoch Marcel Schöne in der österreichischen und pannonischen Küche geholt, untermischt mit einem internationalen Hauch. So verschmelzen Landschaft und Kulinarik zu einem stimmigen Gesamterlebnis. Denn du bist, was du isst.

KLEINIGKEITEN

- Trüffelpommes in Trüffelöl, mit frischem Parmesan, geriebenem Sommertrüffel und hausgemachter Trüffelmayonnaise ^{A C G} **10**
- Bruschetta mit gehackten Tomaten und gereiftem Balsamico / vegan ^{A C} **12**
zusätzlich mit Prosciutto San Daniele **15**
- Parmesanbrocken mit Oliven und Baguette ^A **12**
zusätzlich mit Prosciutto San Daniele **15**
-

SUPPEN

- Klassische österreichische Rindstafelspitzsuppe mit Frittaten, Griefßnockerl oder Fleischstrudel ^{A C G L} **6**
-

VORSPEISEN

- Beef Tartare 120g vom österreichischen Rinderfilet ^{A C G M} **19**
mit getoastetem Baguette **25**
zusätzlich mit Pommes Frites
- Lachsforellen Tartare auf Avocado mit getoasteten Baguette ^{A C D} **19**
- Blattsalat mit gratinierten Ziegenkäse, Tomaten, Birnen, Feigen, Kiwi, Weintrauben und Honig-Senf-Dressing ^{G M} **18**
-

PASTA & RISOTTO

- Tagliatelle mit heimischen Steinpilzen ^{A C} **18**
auch vegan möglich
- Gnocchi mit Rahmsauce und schwarzem Sommertrüffel ^{A G} **19**
auch vegan möglich
- Seewinkler Bio-Rote Rüben-Risotto mit Ziegenkäse ^{A G} **17**
auch vegan ohne Ziegenkäse möglich
-

FLEISCH

Unser Fleisch kommt ausschließlich von Tieren, die ihr ganzes Leben in Österreich verbracht haben und das AMA-Gütesiegel tragen. Das Kalb-, Rind- und Schweinefleisch kommt aus Niederösterreich. Das Huhn fliegt aus der Steiermark zu uns.

- Sous-vide gegartes und in der Gusseisenpfanne fertiggebratenes Filetsteak 250g vom heimischen Rind mit Kartoffelpüree, glasierten Babykarotten & Pfeffersauce ^{G L D} **39**
- „Steak Frites“ Entrecote mit Pommes Frites, Blattsalat und Kräuterbutter ^G **29**
- Original Wiener Schnitzel vom österreichischen Kalb oder Schwein mit Kartoffel-Vogerl-Salat ^{A C G M} **28 / 19**
- Sous-vide gegartes Hühnerbrustfilet aus Österreich auf Römersalat mit Croutons, Parmesan und klassischem „Caesar“-Dressing ^{A C G} **18**
- MOLE Burger mit 180g Rindsfaschierten, Blattsalat, Tomaten, Salatgurken, rotem Zwiebel und unserer hausgemachten Burger-Sauce; mit Pommes Frites ^{A C G} **19**
auch vegan mit „Beyond Meat“ möglich
-

FISCH

Unsere Fische beziehen wir ausschließlich aus der Region. Der Zander hat's nicht weit, er wird im Seewinkel gefangen.

- Pannonische Fischsuppe „Halaszle“ mit getoastetem Baguette ^{D G L} **16**
- Seewinkler Zanderfilet auf Tomatenrisotto ^{D G} **29**
- Gegrillte Riesengarnelen auf Blattsalat mit Baguette ^M **24**
-

SAISONAL

Saisonale Spezialitäten vom frisch geernteten Bio-Spargel aus dem Seewinkel.

Spargelcremesuppe G	8
Grüner <i>oder</i> weißer Spargel mit Sauce Hollandaise C G	18
Sous-vide gegartes und in der Gusseisenpfanne fertiggebratenes Filetsteak 250g vom heimischen Rind auf Spargelrisotto A G	45

KINDER

Chicken Nuggets mit Pommes Frites A C G	12
Spaghetti Bolognese A C L <i>auch als Hauptspeisenportion mit Blattsalat für unsere erwachsenen Gäste möglich</i>	16

SÜSSES

Alle unsere Nachspeisen sind mit viel Liebe hausgemacht!

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce C G	10
Schokoladenauflauf mit Vanilleeis und Schokoladensauce A C E G H	9
Vanilleeis mit Schokoladensauce und gehackten Nüssen C E G	7
Tiramisu A C G	8
Schokomousse mit dunkler und weißer Schokolade C G	8
Tageskuchen A C G	
<i>Was gibt es heute? Die Antwort kennen unsere Mitarbeiter.</i>	5
Eiskaffee G	8
Affogato G	6

KÄSE

Auswahl von österreichischem Käse mit Thymian-Honig, Feige, Walnüssen, Sauerteigbrot und Butter A E	12
---	----

GEDECK

Das Gedeck wird für alle Gäste ab 12 Jahren verrechnet.

Baguette, Sauerteigbrot, aufgeschlagene Butter und saisonaler Aufstrich A C G	3
Jede weitere Portion Brot	2

KAFFEE & HEISSGETRÄNKE

Wir servieren unsere Kaffees gerne auch mit laktosefreier Milch oder Hafermilch (+ 0,50 Euro).

Lavazza Espresso / Doppio	3.50 / 5.50
Lavazza Espresso Macchiato / Doppio	4 / 6
Lavazza Verlängerter	4.50
Lavazza Großer Brauner	6
Lavazza Cappuccino	5
Lavazza Café au Lait	5.50
Hot Chocolate mit Schlagobers	6
Whittington Tee / diverse Sorten	5

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mole Limonade / hausgemacht!

Soda oder Leitungswasser, Walderdbeersirup,

<i>frische Erdbeeren, Bio-Zitrone, frischer Minz-Zweig / 0,5l</i>	6
Soda 0,25l / 0,5l	2.50 / 4.50
Leitungswasser 0,25l / 0,5l **	1 / 2
Soda oder Leitungswasser Zitrone, Himbeere oder Holunder 0,25l / 0,5l *	3.50 / 5.50
Vöslauer ohne oder prickelnd 0,33l / 0,75l	4.50 / 6.50
Coca Cola Original, Light, Zero, Fanta, Sprite 0,33l	4.50
Richard's Sun Eistee Pfirsich 0,33l	5
Orangina 0,25l	5.50
Schweppes Ginger Ale, Dry Tonic, Bitter Lemon, Wild Berry 0,2l	5.50
Almudler Original 0,35l	4.50
Almudler Original gespritzt 0,5l	6
Pago Apfelsaft 0,25l / 0,5l	4.50 / 6.50
Pago Apfelsaft gespritzt 0,25l / 0,5l	3.50 / 5.50
Pago Marille 0,2l	4.50
Pago Marille gespritzt 0,5l	5.50
Orangensaft frisch 0,25l	6

BIER

Ottakringer Helles 0,3l / 0,5l	4.50 / 6
Ottakringer Radler 0,3l / 0,5l	4.50 / 6
Ottakringer Zwickl 0,3l / 0,5l	5 / 6.50
Ottakringer Null Komma Josef / alkoholfrei 0,5l	5.50
Ottakringer Sechzehn / vegan 0,33l	5
Budweiser Original 0,33l	5
Golser Weißbier 0,5l	6
Corona Extra 0,33l	6

SPRITZER

Mole Spritz	3.50
Kaiser Spritzer	4.50
Aperol Spritz	6.50
Aperol Spritz / alkoholfrei	6.50
Limoncello Spritz	6.50
Hugo Spritz	6.50
Lillet Wild Berry Spritz	6.50
Lillet White Peach Spritz	6.50
Lillet Rosé Chic Spritz	6.50

SUNDOWNER

Gin Tonic	
<i>Malfy Gin Originale, Rosa, con Limone, con Arancia, Fever-Tree Mediterranean Tonic Water</i>	9.50
Campari Orange	8
Mojito	9.50
Pina Colada / auch alkoholfrei möglich	9
Bellini	8
Gin Tonic & Mojito	
<i>mit alkoholfreien Spirituosen von Lyre's</i>	9.50

WEIN ◦

Unsere Weinkarte gleicht einem Streifzug durch ganz Österreich.
Natürlich mit einem starken Fokus auf das Burgenland. Zu jeder
Flasche servieren wir eine 0,5l Karaffe Leitungs- oder Sodawasser.
Glas 1/8l / Flasche 0,75l

WEISS

Feiler-Artinger Chardonnay bio	5 / 27
Zahel Wiener Gemischter Satz	5 / 27
Jurtschitsch Grüner Veltliner	6 / 32.50
G&R Triebaumer Gelber Muskateller	5 / 27
Domäne Wachau Riesling Federspiel	5 / 27
Polz Sauvignon Blanc	6 / 32.50
Leo Hillinger Sauvignon Blanc bio	5.50 / 30
Skoff Original Welschriesling	5 / 27

ROT

Kerschbaum Blaufränkisch	6.50 / 32.50
Artner Cuvée Barrique	6.50 / 35
Hannes Reh Merlot	5.50 / 30
Gesellmann St. Laurent	6 / 32.50
Glatzer Zweigelt	6 / 27

ROSÉ

Strehn Blaufränkisch Rosé	5 / 27
----------------------------------	--------

PROSECCO, SEKT & CHAMPAGNER

Brioso Prosecco Spumante DOC Extra Dry 0,1l / 0,75l	6 / 30
Brioso Prosecco Rosé DOC 0,1l / 0,75l	8 / 40
Bründlmayer Brut 0,75l	50
Bründlmayer Brut Rosé 0,75l	60
Moet & Chandon Brut Imperial 0,75l	100
Moet & Chandon Brut Rosé Imperial 0,75l	120
Moet & Chandon Ice Imperial 0,75l	140
Moet & Chandon Ice Rosé Imperial 0,75l	160

SPIRITUOSEN

Pyrat XO Reserve / Rum 4cl	12
Macallan Double Cask 12y / Whiskey 4cl	16
Patron Anejo Gold / Tequila 4cl	14
Remy Martin XO / Cognac 4cl	30
Disaronno / Amaretto 4cl	10
Nonino Vuisiniar Riserva / Grappa 4cl	10
Baileys / Likör 4cl	8
Wieser Marillenbrand / Schnaps 4cl	8

ALLERGENE: 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

** STILLES WASSER IST BEI UNS NATÜRLICH KOSTENLOS. WIR
VERRÉCHNEN LEDIGLICH SERVICE UND ALLGEMEINE KOSTEN
ZZGL. STEUERN

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