



LIEBE GÄSTE, HERZLICH WILLKOMMEN IM GASTHAUS STECKERLFISCH!

Wir führen einen kleinen Familienbetrieb am Rand des Nationalparks-Neusiedlersee. Chefin Monika und Tochter Daniela kochen für unsere Gäste auf. Unsere Mitarbeiter im Service setzen sich, unter Führung von Oberkellner Nandi, tatkräftig für rasche Bedienung ein und der Chef, der „Fischwilli“, bemüht sich zusammen mit Jozsef am Holzkohlegrill um die Qualität der Steckerlfsche.

Unser Lokal wurde in den 60-er Jahren als Steckerlfischbraterie errichtet. Schon damals war das „STECKERLFISCH“ ein Geheimtipp für Ausflügler und Touristen, welche am Neusiedlersee, dem Meer der Wiener, erholsame Stunden suchten.

Als wir am 1. Oktober 1988 die Fischbraterie übernahmen, war das Lokal eine einfache Fischhütte. Mit viel Einsatz, Mühe und Liebe ist es uns gelungen die Qualität des Gasthauses und der Speisen kontinuierlich zu verbessern. Wir sind weit über die burgenländische Grenze bekannt.

So gestalteten wir in den letzten Jahren die Gaststube und die Terrasse komplett neu und haben diese miteinander verbunden. Im Garten stehen unseren Kunden mehr und modernere Sitzplätze zur Verfügung. Ein dazu passender Wintergarten (im Sommer zu öffnen) gemeinsam mit den viel Schatten spendenden Bäumen und den bunten, duftenden Sträuchern (auch eine Liebe der Chefin), laden zum Verweilen ein. Wurden am Beginn „nur“ Steckerlfische am Holzkohlegrill zubereitet, so bieten wir nun, neben unserer Spezialität, die verschiedensten Speisen an.

Wir bedanken uns an dieser Stelle auch bei all unseren langjährigen Stammgästen für ihre Treue und wünschen einen genussvollen Aufenthalt in unserem Lokal. Wir würden uns freuen, Sie bald wieder bewirten zu dürfen!

Fam. JANDL
und alle Mitarbeiter





UNSERE SPEZIALITÄT, DAS ORIGINAL!

JANDL`s STECKERLFISCHE

Seit über 40 Jahren "DIE" Spezialität am Meer der Wiener!

Makrelen, *Scomber scombrus*

Nährwerte 100g: Omega 3 Fetts.: 11,9 / Eiweiß: 18,7 / Kohlenhydrate: 0,0
Vitamin A, B1, B6, B12, D, E, Natrium, Kalium, Phosphor, Jod und Selen
Makrelen werden aus der Nord- oder Ostsee gefischt und leben in Küstennähe. Die Schwarmfische sind durchschnittlich 30-40cm lang und können bis zu 11 Jahre alt werden. Steckerlfische eignen sich auf Grund ihres hohen Omega-3 Anteils besonders für die moderne, gesunde Küche.

Es ist wissenschaftlich erwiesen, dass die Makrelen Cholesterin- und Triglycerid senkend wirken. Diese urig-deftige Spezialität wird nach einer alten Familientradition mit einer geheimen Familiengewürzmischung (bestehend aus 13 verschiedenen, hochwertigen und allergenfreien Gewürzen) frisch für Sie am Holzkohlegrill zubereitet und nach alter Sitte ausschließlich, ohne Ausnahmen, auf Lebensmittelpapier gegessen.

Unsere STECKERLFISCHE

wiegen durchschnittlich 350 - 450 Gramm.

Dazu bieten wir ein reichhaltiges Salatbuffet mit täglich frischen Saisonsalaten der Region, Dressings, diversen Essigen und verschiedenen Ölen, sowie eine Vielzahl von Sauergemüse, wie z.B.: milde oder scharfe Pfefferoni, Maiskölbchen, Salzgurken, mit Kraut gefüllte Paprika, Oliven usw.(Allergene an der Salatbar ersichtlich)

ORIGINAL JANDL`s STECKERLFISCH [D] ca. 350 - 450g

1 STECKERLFISCH(D) mit 1Stk. hausgebackenem Pusztabrot,
Zitrone, Knoblauch(G) - und Chilisauce(-):

per 100 Gramm € 3,97

.KLEINE SALATSCHÜSSEL
vom Salatbuffet

4,10

GROSSER SALATTeller
vom Salatbuffet

8,30

AUS DEM SUPPENTOPF

KRÄFTIGE RINDSUPPE vom Schulterscherzel [A,L]

mit hausgemachten Frittaten(A,C,G)
mit einem Leberknödel(A,C)

3,10
3,30

FISCHSUPPE würzig mit Makrelen [D,O]

mit 1Stk. hausgebackenem Pusztabrot(A,G,F)

4,40

KLASSISCHE SPEISEN

BACKHENDLSTREIFEN [A,C,N]

auf knackigem buntem Seewinkler-Blattsalat mit
Parmesan(G,C) und Joghurt-Kräuter dressing(C,G,M)

7,50

SPINATSTRUDEL Vegan []

herzhaft frischer Spinatstrudel und österreichische Tofu-Würfeln,
umhüllt von knusprigem, gezogenen Strudelteig,
dazu ein veganer Kräuterdip

7,50

BERNER WÜRSTEL mit Speck und Käse [G,L,M,O]

Pommes Frites(-), Zwiebelsenf(-), Ketchup(-) und Pusztasalat(M)

7,50

GEBACKENE HÜHNERBRUST [A]

1 Salatschüssel (Allergene an der Salatbar ersichtlich)
vom Buffet

7,80 / 11,90

TEUFELSKOTELETT vom Holzkohlegrill [-]

mit Bratkartoffeln(-) und pikantem Pusztagemüse(-),
feurig scharf

12,50

FÜR UNSERE JÜNGSTEN

Zu all Deinen Speisen erhältst Du ein Getränk und eine kleine Überraschung!

OBELIX, gebackenes HÜHNERSCHNITZEL [A]

mit Pommes Frites(-) und Ketchup(-)

7,40

PINOCCHIO, 1 Paar Berner Würstel [G,L,M,O]

mit Pommes Frites(-) und Ketchup(-)

7,40

SEE- & MEERESFISCHE

Unsere Süßwasserfische werden aus heimischen Gewässern gefischt. Die Fischfilets sind nahezu grätenfrei und werden am Holzkohlegrill frisch gegrillt!

ZARTES SAIBLINGSFILET [D] serbisch

aus Leobersdorf (Teichwirtschaft Gut Donau) mit Seewinkler Gemüse, Kräuterbutter und Röstischiffchen, gefüllt mit Knoblauch(G)- u. Chilisauce(-)

16,30

GEGRILLTE SAIBLINGSTREIFEN AUF CHILI-PARPADELLE-NUDELN [A,C]

aus Leobersdorf (Teichwirtschaft Gut Donau) mit Knoblauchbutter

15,20

STECKERLFISCH - PLATTE für 2 Personen

Original Steckerlfisch(D), gegrilltes Wels(D)-, Saiblings(D)- und Karpfenfilet(D), geb. Seehecht(A,D), geb. Kabeljaustücke(A,B,D,G,R) mit Reis(-), burgenländischem Röstgemüse, Kräuterbutter und Röstischiffchen, gefüllt mit Knoblauch(G)- u. Chilisauce(-)

34,20

ORIGINAL BRITISH FISH AND CHIPS

gebackener Kabeljau(A,B,D,G,R) mit Pommes Frites(-) und Sauce Tartar(C,M)

kleine Portion, 6 Stück

6,20

große Portion, 10 Stück

9,60

MEERESKÖRBCHEN

Tintenfischringe(A,R)-, Garnelen(A,B)-, Kabeljau(A,B,D,G,R)- gebacken mit Pommes Frites(-) und Sauce Tartar(C,M)

13,90

GEBACKENES FISCHALLERLEI

Seehecht(A,D)-, Zanderstreifen(A,B)- und Fish`n`Rösti(A,D,M) gebacken mit Reis(-) und einer Salatschüssel

14,10

HAUSGEMACHTE PIZZA [A]

Frisch zubereitet, mit Tomatensauce(-) und Pizzakäse(M) belegt, mit Oregano(-) und Knoblauch(-) gewürzt. Wir verwenden keinen Toastschinken.
Pizza auch zum Mitnehmen. Zusätzlicher Belag € 0,80.

MARGHERITA [-] nur mit Pizzakäse	6,40
CARDINALE [-] mit Schinken	7,50
SALAMI [-] mit Salami	7,70
SEEWINKLER PIZZA [-] mit Schinken, Salami, Speck, Mais, Champignons, Zwiebel und Pfefferoni	9,20
AL TONNO [-] mit Thunfisch(D) und Zwiebeln(-)	7,90

BEILAGEN

Frische Salate aus dem Seewinkel mit verschiedenen Dressings und Ölen oder Sauergemüse (milde oder scharfe Pfefferoni mit Kraut gefüllte Paprika, Essiggurken, Oliven,..) oder Salzgurken finden Sie an der Salatbar.

KLEINE SALATSCHÜSSEL vom Salatbuffet	4,10
GROSSER SALATTeller vom Salatbuffet	8,30
POMMES FRITES [-] mit Port. Ketchup(O)	3,30
PORTION BRATKARTOFFEL [-]	3,30
REIS [-]	2,70
KNOBLAUCH [G] - oder CHILISAUCE [-]	0,80
OFENKARTÖFFELCHEN [-] (4Stk.) mit Knoblauchsauce	3,20

**UNSERE STECKERLFISCHE WERDEN,
IN UNSERER UMGEBUNG,
AUCH ZU IHNEN NACH HAUSE GELIEFERT!
NÄHERE INFORMATION www.steckerlfisch.at**

KAFFEE UND TEE

Zu jedem Kaffee gibt es ein kleines Glas Wasser und ein Dankeschön gratis dazu!

CAFE LATTE [G]	3,50
MELANGE mit Milchschaum [G]	2,80
CAPPUCCINO mit Schlagobers [G]	2,90
ESPRESSO klein/gross [-]	2,20 / 3,40
ESPRESSO klein/gross [-] mit Milch [G]	2,30 / 3,50
SCHWARZER TEE oder FRÜCHTETEE [-]/ Zitrone	2,00 / 2,30
KAFFEE ZUM MITNEHMEN	2,30

ZUM NACHTISCH

NACHTISCH - VARIATION

Palatschinke mit Nutellafüllung, Apfelradel(A,G),
Süße Waffel(A,C,G), eine Kugel Vanilleeis(G), Schlagobers(G),
frischen Früchten und Waffelherzen(A,C,F,G) **6,80**

PALATSCHINKEN mit Waldbeerfüllung[-]
mit Erdbeereis(G), Amarensauce(-) und Schlagobers(G) **5,50**

KNUSPRIGE APFELRADLN [A,G]
mit feinem Vanilleeis(G), buntem Obst(-) und Schlagobers(G) **6,50**

STECKERLFISCH HAUSEISBECHER mit frischem Obst [-]
Vanille-(G), Schokoladen-(G), Erdbeer-(G), Kirsch-(G) und
Zitroneneis(G), Schlagobers(G) und Waffelherzen(A,C,F,G) **6,50**

COUPE DÄNEMARK
Vanilleeis(G) mit viel Schokoladensauce(G),
Schlagobers(G) und Waffelherzen(A,C,F,G) **5,20**

BANANENSPLIT
mit Vanilleeis(G), Banane(-), Schokoladensauce(G),
Schlagobers(G) und Waffelherzen(A,C,F,G) **5,20**

WIENER EISKAFFEE
mit gekühltem Kaffee(-), Vanilleeis(G), Schlagobers(G)
und Waffelherzen(A,C,F,G) **4,90**

GEMISCHTES EIS [G] mit 3 Kugeln
mit Schlagobers(G) und Waffelherzen(A,C,F,G) **4,30**

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE [-]

UNSERE QUALITÄTSSIRUPE, AUS ÖSTERREICH, WERDEN MIT KALTEM SODA- ODER LEITUNGSWASSER GESPRITZT UND IN EINER KARAFFE SERVIERT!

		0,25L	0,5L	1L
ZITRO - MELISSE - MINZE	mit Leitungswasser	1,20	2,30	4,45
	mit Sodawasser	1,80	3,50	6,80
KIRSCH	mit Leitungswasser	1,20	2,30	4,45
	mit Sodawasser	1,80	3,50	6,80
HOLUNDERBLÜTE	mit Leitungswasser	1,20	2,30	4,45
	mit Sodawasser	1,80	3,50	6,80
HIMBEER - ZITRONE	mit Leitungswasser	1,20	2,30	4,45
	mit Sodawasser	1,80	3,50	6,80
ROTE RIBISEL	mit Leitungswasser	1,20	2,30	4,45
	mit Sodawasser	1,80	3,50	6,80
SODAWASSER mit frisch gepresstem ZITRONENSAFT		1,80	3,50	6,80
Bgld. TRAUBENSAFT, APFELSAFT		2,30	4,60	9,10
	mit Leitungswasser	1,50	3,00	5,90
	gespritzt mit Soda	2,10	4,20	8,30
ALMDUDLER gespritzt		2,00	3,95	7,80
BANANENMILCH frisch gerührt 0,3l				3,40
COCA COLA, COCA COLA ZERO Fl. 0,33l				2,90
	mit frisch gepresstem Zitronensaft Fl. 0,33l			3,35
SPEZI (Cola - Fanta) in einer Karaffe 0,4l mit Zitrone und Eis serviert				3,45
ALMDUDLER, FRUCADE Fl. 0,33l				2,90
FUZETEA Eistee Pfirsich & Hibiskus oder Zitrone & Zitronengras Fl. 0,33l				2,90
CAPPY Orange, Marille oder Schwarze Johannisbeere Fl. 0,25l				3,30
VÖSLAUER Mineralwasser				
	spritzig oder pur, Fl. 0,33l			2,40
RÖMERQUELLE Mineralwasser				
	spritzig oder pur, Fl. 0,75l			4,60
RED BULL Energy Dose 250ml				3,50

Gerne servieren wir auch unser köstlich-kaltes Leitungswasser, bitten Sie aber gleichzeitig um Verständnis, wenn wir für den Energie- und Reinigungsaufwand einen kleinen Betrag (0,30l - € 0,80) in Rechnung stellen.

HOPFEN UND MALZ [A]

	Pfiff	Seidl	Krügerl
PUNTIGAMER PANTHER frisch gezapft	2,60	3,10	3,90
ALTBRÜNNER STARO frisch gezapft		3,10	3,90
GÖSSER NATURRADLER vom Fass		3,00	3,80
EDELWEISS FL. 0,5l Weizenbier, hefetrüb			3,90
GÖSSER NATURGOLD FL. 0,5l alkoholfrei			3,80
CORONA extra			3,80

HOCHPROZENTIGES [-]

	2cl	4cl
MARILLEN- o. BIRNENBRAND exklusiv	3,40	6,80
MARILLENBRAND, HASELNUSSLIKÖR		
FERNET BRANCA o. BRANCA Menta,		
JÄGERMEISTER, ROSSBACHER, AVERNA	2,60	5,20
FL. UNDERBERG	3,30	

OFFENE WEINE [O]

GRÜNER VELTLINER 1/8l	1,40
WELSCHRIESLING 1/8l	1,50
BLAUFRÄNKISCH 1/8l	1,50
STECKERLFISCH-WEIN 1/8l ,wird gegenüber von uns gelesen	2,80
WEISSER SPRITZER, Grüner Veltliner	2,10
WEISSER SPRITZER, Welschriesling	2,20
SOMMERSPRITZER (leichter mit mehr Sodawasser)	2,00
WEISSER SPRITZER [O]	
mit Holunder oder Zitrone	2,40
ROTER SPRITZER, Blaufränkisch	2,30
ROSEWEIN SPRITZER mit, Minze, Zitrone und Eiswürfel	3,40
APEROLSPRITZER mit Orange und Eiswürfel	3,40

DIE KÜCHENCHEFIN EMPFIHLT

GULASCHSUPPE, würzig mit Bohnen[]

mit 1Stk. hausgebackenem Pusztabrot(A,G,F)

4,40

KNUSPRIGE GARNELEN im Knoblauchteig gebacken [A]

auf knackigem buntem Seewinkler-Blattsalat(-) mit roten Bohnen, Tomaten und Joghurt-Kräuterdressing

9,50

PUSZTASPIESS vom Holzkohlegrill [-]

zartes Schweinsfilet mit Speck, Paprika, Zwiebel und Ofenkartöfelchen(-) mit Knoblauchsauce(G)

13,90

SÜSSWASSERPLATTE [D] mit Knoblauch-Paprika-Marinade

gegrilltes Wels-, Saiblings- und Karpfenfilet mit Curry-Gemüse, Kräuterbutter und Röstischiffchen, gefüllt mit Knoblauch(G)- u. Chilisauce(-)

17,30

Original TICHY EISMARILLENKNÖDEL [C,E,H]

mit Schokoladensauce(G), frischem Obst(-) und Schlagobers(G)
1 oder 2 Knödel

5,60/8,60

ÖFFNUNGSZEITEN SAISON 2018

März 2018:

Donnerstag-Samstag 10:30-20:00

Küche 11:00-19:30

Sonntag 10:00-18:00

Küche 11:00-17:30

ab 5. April

Dienstag-Sonntag 10:00-21:00

Küche 11:00-20:00

Mai bis September

Dienstag-Sonntag 10:00-22:00

Küche 11:00-21:00

Oktober bis 4. November

Donnerstag-Samstag 10:30-20:00

Küche 11:00-19:30

Sonntag 10:00-18:00

Küche 11:00-17:30