



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 Dr. Nandi, tatkräftig für rasche Bedienung ein und der Chef, der „Fischwilli“, bemüht sich zusammen mit Herrn Jozsef am Holzkohlegrill um die Qualität der Steckerlfsche.

Unser Lokal wurde in den 60-er Jahren als Steckerlfischbraterei 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 Fischbraterei 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 Schattenspendenden 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, erholsamen Aufenthalt in unserem Lokal.

Wir würden uns freuen, Sie bald wieder bewirten zu dürfen!

Fam. JANDL
und alle Mitarbeiter

[Handwritten signatures: Daniela, Angelika, Jozsef, Silvia, Monika, Attila]

STECKERLFISCH JANDL



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. **Unser Steckerlfisch wird nach alter Sitte ausschließlich, ohne Ausnahmen, auf unserem 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 er-

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

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

per 100 Gramm € 4,10

KLEINE SALATSCHÜSSEL

vom Salatbuffet

4,20

GROSSER SALATTeller

vom Salatbuffet

8,60

AUS DEM SUPPENTOPF

KRÄFTIGE RINDSUPPE vom Schulterscherzel [A,L]

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

3,30
3,50

FISCHSUPPE würzig mit Makrelen [D,O]

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

4,70

VEGANE GEMÜSESUPPE mit veganen Kräuter-Frittaten

3,50

KLASSISCHE SPEISEN

BACKHENDLSTREIFEN [A,C,N]

auf knackigem bunten Seewinkler-Blatssalat mit
Parmesan(G,C) und Joghurt-Kräuterdressing(C,G,M)

7,70

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

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

7,70

GEBACKENE HÜHNERBRUST [A]

1 Salatschüssel (Allergene an der Salatbar ersichtlich)
vom Buffet

12,90

PUSZTASPIESS vom Holzkohlegrill [-]

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

14,90

TEUFELSKOTELETT vom Holzkohlegrill [-]

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

12,80

FÜR UNSERE JÜNGEREN FREUNDE

OBELIX, gebackenes HÜHNERSCHNITZEL [A] für unsere Jüngsten

mit Pommes (-) und Ketchup(-) und einer kleinen Überraschung!

6,80

FISCHLEIN MIT POMMES, 6Stück

gebackener Kabeljau(A,B,D,G,R)mit Pommes(-) und
Ketchup(-) 6 Stück und einer kleinen Überraschung!

6,80

SEE- & MEERESFISCHE

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

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),
Tintenfischringe(A,R), Knusprigen Garnelen im Knoblauchteig(A)
mit Reis(-), burgenländischem Röstgemüse, Kräuterbutter
und Röstischiffchen, gefüllt mit Knoblauch(G)- u. Chilisauce(-) **37,10**

ZARTES SAIBLINGSFILET [D] serbisch

aus Leobersdorf (Teichwirtschaft Gut Donau) mit Seewinkler
Gemüse, Kräuterbutter und Röstischiffchen, gefüllt mit
Knoblauch(G)- u. Chilisauce(-) **16,90**

KNUSPRIGE GARNELEN im Knoblauchteig gebacken [A]

auf knackigem buntem Seewinkler-Blattsalat(-) mit roten
Bohnen, Tomaten und Joghurt-Kräuterdressing **9,80**

MEERESKÖRBCHEN

Tintenfischringe(A,R)-, Garnelen(A,B)-, Kabeljau(A,B,D,G,R)-
gebacken mit Pommes Frites(-) und Sauce Tartar(C,M) **15,30**

GEBACKENES FISCHALLERLEI

Seehecht(A,D)-, Zanderstreifen(A,B)- und Fish`n` Rösti(A,D,M)
gebacken mit Reis(-) und einer Salatschüssel **14,90**

ORIGINAL BRITISH FISH AND CHIPS

gebackener Kabeljau(A,B,D,G,R) mit
Pommes Frites(-) und Sauce Tartar(C,M) 10 Stück **10,70**

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.

PIZZEN WERDEN SAMSTAG UND SONNTAG

NUR BIS 14.30 GEBACKEN!!

MARGHERITA [-] nur mit Pizzakäse(M)	6,70
SEEWINKLER PIZZA [-] mit Schinken, Salami, Speck, Mais, Champignons, Zwiebel(-) und Pfefferoni(-)	9,50
AL TONNO [-] mit Thunfisch(D) und Zwiebeln(-)	8,10

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	4,20
GROSSER SALATELLER vom Salatbuffet	8,60
POMMES FRITES [-] mit Port. Ketchup(O)	3,50
PORTION BRATKARTOFFEL [-]	3,50
REIS [-]	3,00
KNOBLAUCH [G] - oder CHILISAUCE [-]	0,90
OFENKARTÖFFELCHEN [-] (4Stk.) mit Knoblauchsauce	3,50

KAFFEE UND TEE

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

CAFE LATTE [G]	3,70
MELANGE mit Milchschaum [G]	2,90
CAPPUCCINO mit Schlagobers [G]	3,10
ESPRESSO klein/gross [-]	2,30 / 3,50
ESPRESSO klein/gross [-] mit Milch [G]	2,40 / 3,60
SCHWARZER TEE oder FRÜCHTETEE [-] mit Zitrone oder Milch	2,10 / 2,50
KAFFEE To GO	2,30

Alle Kaffees werden auch koffeinfrei serviert!

ZUM NACHTISCH

Wir verwenden für unsere Desserts Carte D`Or Eisspezialitäten

NACHTISCH - VARIATION

Palatschinke mit Nutellafüllung, Apfelradeln(A,G),
Süße Waffel(A,C,G), eine Kugel Vanilleeis(G), Schlagobers(G),
frischen Früchten und Waffelherzen(A,C,F,G) **7,10**

KNUSPRIGE APFELRADLN [A,G]

mit feinem Vanilleeis(G), buntem Obst(-) und Schlagobers(G) **6,90**

Original TICHY EISMARILLENKNÖDEL [C,E,H]

mit Schokoladensauce(G), frischem Obst(-) und Schlagobers(G)
1 oder 2 Knödel **5,90/8,90**

STECKERLFISCH HAUSEISBECHER mit frischem Obst [-]

Vanille-(G), Schokoladen-(G), Erdbeer-(G), Kirsch-(G) und
Zitroneneis(G), Schlagobers(G) und Waffelherzen(A,C,F,G) **6,90**

COUPE DÄNEMARK

Vanilleeis(G) mit viel Schokoladensauce(G),
Schlagobers(G) und Waffelherzen(A,C,F,G) **5,60**

WIENER EISKAFFEE

mit gekühltem Kaffee(-), Vanilleeis(G), Schlagobers(G)
und Waffelherzen(A,C,F,G) **5,50**

GEMISCHTES EIS [G] mit 3 Kugeln mit Schlag(G) u. Waffelherzen(A,C,F,G) **4,70**

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	4,50
	mit Sodawasser	1,80	3,50	6,90
ROTE RIBISEL	mit Leitungswasser	1,20	2,30	4,45
	mit Sodawasser	1,80	3,50	6,90
HOLUNDERBLÜTE	mit Leitungswasser	1,20	2,30	4,50
	mit Sodawasser	1,80	3,50	6,90
HIMBEER - ZITRONE	mit Leitungswasser	1,20	2,30	4,50
	mit Sodawasser	1,80	3,50	6,90
BEERENMIX oder MARILLE, weniger Zucker und extra fruchtig	mit Leitungswasser	1,60	3,10	6,10
	mit Sodawasser	2,20	4,30	8,50
SODAWASSER mit frisch gepresstem ZITRONENSAFT		1,80	3,50	6,90
Bgld. TRAUBENSAFT oder APFELSAFT		2,30	4,50	8,90
	mit Leitungswasser	1,50	2,90	5,70
ALMDUDLER	mit Sodawasser	2,10	4,10	8,10
	gespritzt	2,10	4,10	8,10
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				3,60
ALMDUDLER, FRUCADE		Fl. 0,33l		2,90
FUZETEA				
Eistee Pfirsich & Hibiskus oder Zitrone & Zitronengras		Fl. 0,25l		2,90
RÖMERQUELLE oder VÖSLAUER Mineralwasser				
	spritzig oder pur,	Fl. 0,33l		2,60
RÖMERQUELLE Mineralwasser				
	spritzig oder pur,	Fl. 0,75l		4,80
RED BULL Energy Dose		250ml		3,60

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]

UNSER STECKERLFISCHBIER vom Fass wird frisch gezapft
in einer österreichischen Brauerei für uns gebraut und abgefüllt!

	Pfiff	Seidl	Krügerl
	2,80	3,20	4,00
GÖSSER NATURRADLER frisch gezapft	2,80	3,20	4,00
SCHWECHATER ZWICKL	FL. 0,5l		3,90
WEIHENSTEPHANER Weizenbier, hefetrüb	FL. 0,5l		4,10
STIPITZER CIDER Apfel oder Apfel-Birne	FL. 0,3l		3,90
GÖSSER NATURGOLD alkoholfrei	FL. 0,5l		3,90

HOCHPROZENTIGES [-]

	2cl	4cl
WALLNER-EDELBRÄNDE EXKLUSIV , div Sorten	3,50	7,00
MARILLENBRAND, HASELNUSSLIKÖR, JÄGERMEISTER, FERNET BRANCA o. BRANCA Menta, ROSSBACHER, AVERNA	2,70	5,40
GIN TONIC , CAPPY VODKA	3,80	
FL. UNDERBERG,	3,40	

OFFENE WEINE [O]

Unser STECKERLFISCH-WEIN 1/8l ,Welschriesling
wird gegenüber von uns gelesen

	2,80
WELSCHRIESLING 1/8l	1,60
GRÜNER VELTLINER 1/8l	1,50
BLAUFRÄNKISCH 1/8l	1,60
WEISSER SPRITZER , Grüner Veltliner	2,10
WEISSER SPRITZER , Welschriesling	2,20
SOMMERSPRITZER (leichter mit mehr Soda)	2,10
WEISSER SPRITZER mit Holunder oder Zitrone	2,50
ROTER SPRITZER , Blaufränkisch	2,30
ROSE-SPRITZER mit, Minze, Zitrone und Eiswürfel	3,40
APEROLSPRITZER mit einer Orangenscheibe und Eiswürfel	4,30

FLASCHENWEINE[O]

GRÜNER VELTLINER	1/8l	0,75l	zum Mitnehmen
Christian und Raimund BURDA, Gols, 2018	2,80	16,60	8,90
Weingut Dominik FUHRMANN, Weiden/See, 2018	2,80	16,60	8,90
Weingut Markus IRO, Gols 2018	2,80	16,60	8,90
Weingut Weingut KRIKLER, Weiden/See, 2018	2,80	16,60	8,90
BIO Grüner Veltliner, Harald LEHNER, Gols 2018	2,90	17,30	9,90
Thomas SATTLER, Neusiedl/See, 2018	2,80	16,60	8,90
Erich SCHEIBLHOFER, Andau, 2018	2,80	16,60	8,90
Josef STADLER, Halbturn, 2018	2,80	16,60	8,90
Weingut WANDLER, Weiden/See, 2017	2,80	16,60	8,90
Andreas WENDELIN, Gols, 2018	2,80	16,60	8,90

WELSCHRIESLING

STECKERLFISCH-WEIN, Habersack, Weiden/See, 2018

gegenüber von uns gelesen	2,80	16,60	8,90
Christian und Raimund BURDA, Gols, 2018	2,80	16,60	8,90
Weingut Markus IRO, Gols 2018	2,80	16,60	8,90
Weingut KISS, Halbturn, 2018	2,80	16,60	8,90
Weingut KRIKLER, Weiden/See, 2018	2,80	16,60	8,90
Thomas SATTLER, Neusiedl/See, 2018	2,80	16,60	8,90
Erich SCHEIBLHOFER, Andau, 2018	2,80	16,60	8,90
Josef STADLER, Halbturn, 2018	2,80	16,60	8,90
Weingut WANDLER, Weiden/See, 2018	2,80	16,60	8,90
Andreas WENDELIN, Gols, 2018	2,80	16,60	8,90

CHARDONNAY

Christian und Raimund BURDA, Gols, 2018	2,90	17,30	9,90
---	------	-------	------



MESSWEIN

BIO-Weingut M.KAINTZ, Frauenkirchen

2,90 17,30 9,90

SAUVIGNON BLANC

Weingut WANDLER, Weiden/See, 2017

2,80 16,60 8,50

SPÄTLESE CUVEE

Christian und Raimund BURDA, Gols 2017

2,90 17,30 9,90

ROTWEINE

Unser STECKERLFISCH-WEIN 1/8l „Blaufränkisch

wird gegenüber von uns (Nähe Kreisverkehr) gelesen

2,80 16,60 8,90

ROSE

Christian und Raimund BURDA, Gols, 2017

2,80 16,60 8,90

BLAUFRÄNKISCH-SELECTION

Weingut KISS, Halbturn, 2016

3,45 20,70 9,20

BIG JOHN

Erich SCHEIBLHOFER, Andau, 2016

4,30 25,70 15,50

CABERNET SAUVIGNON

Erich SCHEIBLHOFER, Andau, 2017

Weingut Markus IRO, Heideboden, Gols 2017

3,80 23,20 11,20

2,90 17,30 9,90

ZWEIGELT FORMEL 12

Christian und Raimund BURDA, Gols, 2017

3,60 21,50 10,20

SEKT-WELSCHRIESLING

A-NOBIS, Sektkellerei Norbert Szigeti, Gols, 2015

GL./ FL.

3,60/25,00

Preise inklusive aller Steuern, Abgaben und Bedienungszuschlag

NICHT NUR FISCH

SANDWICH

KÜHLER SOMMER-SANDWICH []

Toastbrot mit frischem, saftigem Schinken, Käse, grünem Blattsalat, Tomaten, Zwiebel, Paprika, Mayonaise, Cole Slaw und Pommes

6,80

BURGENLANDLER-SANDWICH

Toastbrot mit einem gegrillten Karree, würzigem Hausseck grünem Salat, Tomaten, Paprika, Zwiebel, Senf-Honig Sauce, Cole Slaw und Pommes

7,80

SEE-SANDWICH

Toastbrot mit gegrilltem Saiblingfilet, grünem Salat, Tomaten, Joghurt-Kräuter-Dresssing, Cole Slaw, und Bratkartoffel

8,80

VEGETARISCH und VEGAN []

VEGANE BUNTE GEMÜSESUPPE mit veganen Kräuter-Frittaten

3,60

SEEWINKLER-BANDNUDELN

mit verschiedenen, pikanten burgenländischen Paprika, Zwiebel und Tomaten „Misch-Masch“

6,80

UNCLE BEN`s LANGKORNREIS

mit verschieden, pikanten burgenländischen Paprika, Zwiebel und Tomaten „Misch-Masch“

6,80

ÖFFNUNGSZEITEN SAISON 2019

März	Donnerstag-Samstag 10:30-20:00	Küche 11:00-19:30
	Sonntag 10:00-18:30	Küche 11:00-18:00
ab 17. April	Dienstag-Sonntag 10:00-22:00	Küche 11:00-21:00
Mai bis September	Dienstag-Sonntag 10:00-22:00	Küche 11:00-21:00
Oktober bis 3. November	Donnerstag-Samstag 10:30-20:00	Küche 11:00-19:30
	Sonntag 10:30-18:30	Küche 11:00-18:00