



LIEBE GÄSTE, HERZLICH WILLKOMMEN IM GASTHAUS STECKERLFISCH!

Wir führen einen kleinen Familienbetrieb am Rand des Nationalparks Neusiedlersee. Chefin Monika kocht mit Tochter Daniela für unsere Gäste, Oberkellner Ferdinand(Nandi) ist mit seinen KollegenInnen im Service aktiv und der Chef, der „Fischwilli“, bemüht sich mit unserem Puszta-Fisch-Profi Joszef am Holzkohlegrill um die Qualität der Steckerlfische.

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 im 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 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

JANDL
STECKERLFISCH



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. Nicht zu vergessen sollte auch die positive Auswirkung auf Ba-
bys räumliche Sehkraft (lt. Deutsche Ärztezeitung) werden!

**Diese urig-deftige Spezialität wird nach alter Familientradition mit einer
geheimen Familiengewürzmischung (bestehend aus 13 verschiedenen,
hochwertigen und allergenfreien Gewürzen) frisch für Sie am Holzkohle-
grill zubereitet und nach alter Sitte ausschließlich, ohne Ausnahmen, auf
Lebensmittelpapier gegessen.**

Unsere STECKERLFISCHE wiegen durchschnittlich 350-450 Gramm.
Dazu bieten wir täglich frisch zubereitete Saisonsalate der Region, eine Vielzahl
von Sauergemüse, wie z.B.: milde oder scharfe Pfefferoni, Essig oder Salzgurken,-
mit Kraut gefüllte Paprika, Oliven usw. an (Allergene an der Salatbar ersichtlich).
Das einzigartige Pusztabrot wird von uns täglich gebacken. (A,G,F)

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

1 STECKERLFISCH[D] mit 1Stk. hausgebackenem Pusztabrot,
Zitrone, Knoblauch(G)- und Chilisauce(-) **per 100 Gramm € 4,40**

SALATTELLER

Blatt(-)-, Erdäpfel(-)-, Kraut(-)-, Griechischer(G)-,
Tomaten(-)- oder Saisonsalat **4,40**

Port. SAUERGEMÜSE[-]

Milde Pfefferoni 5 Stück, oder Scharfe Pfeferoni 7 Stück,
oder Essiggurken 5 Stück, oder Salzgurken 3 Stück, oder
Pikante Paprika mit Weißkraut gefüllt 2 Stück **1,40**

Port. SAUERGEMÜSEVIELFALT von allem etwas **4,30**

AUS DEM SUPPENTOPF

KRÄFTIGE RINDSUPPE vom Schulterscherzel [A,L]
mit hausgemachten Frittaten(A,C,G) **3,60**

FISCHSUPPE würzig mit Makrelen [D,O]
mit 1Stk. hausgebackenem Pusztabrot(A,G,F) **4,90**

VEGETARISCHES, VEGANES, VOR-, HAUPTSPEISEN und zur JAUSE

SEEWINKLER - BANDNUDELN[A]
mit verschiedenen, pikanten burgenländischen
Paprika, Zwiebel und Tomaten **„MISCH-MASCH“** und Parmesan **7,30**

UNCLE BEN`S LANGKORNREIS[-]
mit verschiedenen, pikanten burgenländischen
Paprika, Zwiebel und Tomaten **„MISCH-MASCH“** **7,30**

BACKHENDLSTREIFEN [A,C,N]
auf knackigem buntem Seewinkler-Blattsalat mit
Parmesan(G,C) und Joghurt-Kräuter dressing(C,G,M) **8,20**

BURGENLANDLER-SANDWICH[A,C,F,G,M]
Toastbrot(A,F) mit einem gegrillten Karree(-),
würzigem Hausspeck(-), grünem Salat(-), Tomaten(-), Paprika(-),
Zwiebel, Senf-Honigsauce(M), Cole-Slaw(C,G,M) und Pommes(-) **8,30**

SEE-SANDWICH[A,C,F,G,M]
Toastbrot(A,F) mit gegrilltem Saiblingfilet(D), grüner Salat(-),
Tomaten(-), Joghurt-Kräuter dressing(C,G,M),
Cole-Slaw(C,G,M) und Bauern-Pommes(-) **9,50**

TEUFELSKOTELETT vom Holzkohlegrill [-]
mit pikantem burgenländischen Paprika, Zwiebel und
Tomaten **„MISCH-MASCH“**(-) und Bauern-Pommes(-), feurig scharf **13,20**

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) mit Reis(-), burgenländischem Röstgemüse(-),
Kräuterbutter(G) und Röstischiffchen,
gefüllt mit Knoblauch(G)- u. Chilisauce(-) **38,60**

ZARTES SAIBLINGSFILET [D] serbisch

gefischt in Leobersdorf (Teichwirtschaft Gut Dornau)
mit Kräuterbutter(G), Seewinkler Gemüse(-)
und Röstischiffchen, gefüllt mit Knoblauch(G)- u. Chilisauce(-) **18,10**

GEGRILLTES WELSFILLET [D]

aus Leobersdorf (Teichwirtschaft Gut Dornau)
mit Kräuterbutter(G), Seewinkler Gemüse(-)
und Röstischiffchen, gefüllt mit Knoblauch(G)- u. Chilisauce(-) **17,50**

ORIGINAL BRITISH FISH AND CHIPS

gebackener Kabeljau(A,B,D,G,R) mit
Bauern-Pommes(-) und Sauce Tartar(C,M) 10 Stück **11,60**

MEERESKÖRBCHEN

Tintenfischringe(A,R)-, Garnelen(A,B)-, Kabeljau(A,B,D,G,R)
gebacken mit Pommes Frites(-) und Sauce Tartar(C,M) **15,90**

GEBACKENES FISCHALLERLEI

Seehecht(A,D)-, geb. Kabeljaustücke(A,B,D,G,R) -
und Fish`n`Rösti(A,D,M) gebacken
mit Reis und einer Salatschüssel **16,50**

**Wir akzeptieren auch gerne
alle gängigen Kreditkarten!**

Genussgutscheine beim Servicepersonal erhältlich.

Druck/Satz-Fehler und Irrtümer vorbehalten. Angaben ohne Gewähr

FÜR UNSERE JÜNGSTEN FREUNDE

Zu all Deinen Speisen gibts eine kleine Überraschung!

PIPIHENDERL, Backhenderlstreifen [A]

mit Pommes (-) und Ketchup(-)

6,20

KAPITÄN NERO gebackener Kabeljau[A,B,D,G,R]

mit Pommes(-) und Ketchup(-) 6 Stück

6,50

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.

SALATTELLER

Blatt(-), Erdäpfel(-), Kraut(-), Griechischer(G)-, Tomaten(-) oder Saisonsalat

4,40

Port.SAUERGEMÜSE[-]

Milde Pfefferoni 5 Stück, oder
Scharfe Pfefferoni 6 Stück, oder
Essiggurken 4 Stück, oder
Salzgurken 3 Stück, oder
Pikante Paprika mit Weißkraut gefüllt 2 Stück

1,40

Port. SAUERGEMÜSEVIELFALT[-] von allem etwas

4,30

POMMES FRITES [-] mit Port. Ketchup(O)

3,80

REIS [-]

3,50

KNOBLAUCH [G] - oder CHILISAUCE [-]

1,00

OFENKARTÖFFELCHEN [-] mit Knoblauchsauce

4,00

Port. HAUS-PUSZTABROT 2Stk

1,40

Alle Speisen auch zum Abholen und Mitnehmen.

**Wir bitten um Verständnis,
dass keine Speisen oder Getränke in den Servicebereich
mitgebracht und konsumiert werden dürfen!!!**

ZUM NACHTISCH

NACHTISCH - VARIATION

Palatschinke(A,C,G) mit Nutellafüllung(E,F,G), Apfelradel(A,G), Süße Waffel(A,C,G), eine Kugel Vanilleeis(G), Schlagobers(G), frischen Früchten und Waffelherzen(A,C,F,G) **7,80**

Original TICHY EISMARILLENKNÖDEL [C,E,H]

mit Schokoladensauce(G), frischem Obst(-) und Schlagobers(G)
1 oder 2 Knödel **6,20/9,30**

KNUSPRIGE APFELRADLN [A,G]

mit feinem Vanilleeis(G),Obst(-) und Schlagobers(G) **7,20**

STECKERLFISCHBECHER mit frischen Saisonfrüchten [-]

Verschiedenes Fruchteis mit Schlagobers(G), Schokosauce(G) und Waffelherzen(A,C,F,G) **6,90**

WIENER EISKAFFEE

mit gekühltem Kaffee(-), Kaffee(-)- und Vanilleeis(G), Schlagobers(G) und Waffelherzen(A,C,F,G) **5,90**

GEMISCHTES EIS [G] mit 3 Kugeln

mit Schlagobers(G) und Waffelherzen(A,C,F,G) **5,10**

KAFFEE UND TEE [Fa. Julius MEINL]

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

CAFE LATTE [G] **3,90**

MELANGE mit Milchschaum [G] **3,10**

CAPPUCCINO mit Schlagobers [G] **3,40**

ESPRESSO klein/gross [-] **2,50 / 3,70**

ESPRESSO klein/gross [-] mit Milch [G] **2,60 / 3,80**

SCHWARZER TEE oder FRÜCHTETEE [-] **2,40**

TEE mit ZITRONE [-] **2,70**

KAFFEE ZUM MITNEHMEN **2,40**

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE [-]

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

	0,25L	0,5L	1L
SCHWARZTEE-Pfirsich- oder KURKUMA-ZITRONEN Bio Sirup,			
mit Leitungswasser	1,60	3,20	6,20
mit Sodawasser	2,20	4,40	8,60
ZITRO - MELISSE - MINZE Sirup			
mit Leitungswasser	1,20	2,40	4,60
mit Sodawasser	1,80	3,60	7,00
HOLUNDERBLÜTE Sirup			
mit Leitungswasser	1,20	2,40	4,60
mit Sodawasser	1,80	3,60	7,00
HIMBEER - ZITRONE Sirup			
mit Leitungswasser	1,20	2,40	4,60
mit Sodawasser	1,80	3,60	7,00
SODAWASSER mit frisch gepresstem ZITRONENSAFT	1,80	3,60	7,00
Burgenländischer TRAUBEN- oder APFELSAFT pur	2,30	4,50	8,90
mit Leitungswasser	1,50	2,90	5,70
mit Sodawasser	2,10	4,10	8,10
HAUSGEMACHTE LIMONADE mit Apfel-Minze-Geschmack			
in einer Karaffe 0,4l mit Eis serviert			2,80
ALMDUDLER			
Fl. 0,33l			3,10
mit Sodawasser	2,20	4,30	8,50
COCA COLA, COCA COLA ZERO			
mit frisch gepresstem Zitronensaft		Fl. 0,33l	3,10
		Fl. 0,33l	3,60
SPEZI (Coca Cola gemischt mit Fanta)			
in einer Karaffe 0,4l mit einer Orangenscheibe und Eis serviert			3,90
FRUCADE oder RAUCH Eistee Zitrone		Fl. 0,33l	3,10
PAGO Bio Orange		Fl. 0,2l	3,50
RÖMERQUELLE oder VÖSLAUER Mineralwasser			
spritzig oder pur		Fl. 0,33l	2,90
spritzig oder pur		Fl. 0,75l	5,00
RED BULL Energy		Dose 250ml	3,70

Gerne servieren wir auch unser köstlich-kaltes Leitungswasser, bitten Sie
aber gleichzeitig um Verständnis, wenn wir für den Energie- und Reinigungs-
aufwand einen kleinen Betrag (0,30l - € 1,00) in Rechnung stellen.



HOPFEN UND MALZ [A]

Seidl Krügerl

UNSER STECKERLFISCHBIER

wird von einer österreichischen Brauerei
für uns gebraut und abgefüllt
frisch, hopfig vom Fass gezapft

3,30 4,40

„SCHNITT“ Steckerlfischbier mit dunklem Bier vereint

3,40 4,50

GÖSSER NATURRADLER vom Fass

3,30 4,40

GOLSER HEFEWEISS Bügelflasche 0,5l Weizenbier

4,50

GOLSER ALKOHOLFREI FL. 0,5l alkoholfrei

4,30

HOCHPROZENTIGES [-]

2cl 4cl

WALLNER-EDELBRÄNDE exklusiv, Gols

3,60 7,20

ROSSBACHER, JÄGERMEISTER, AVERNA

FERNET BRANCA Mentha, FERNET BRANCA,

2,80 5,60

NUSSLIKÖR hausgemacht

2,60 5,20

Flascherl UNDERBERG

3,60

OFFENE WEINE[O] Weinbaugebiet Neusiedl

STECKERLFISCHWEIN wird gegenüber von uns gelesen

1/8 3,00

GRÜNER VELTLINER oder WELSCHRIESLING

1/8 1,70

BLAUFRÄNKISCH

1/8 1,80

WEISSER SPRITZER mit Grüner Veltliner

2,30

WEISSER SPRITZER mit Welschriesling

2,30

SOMMERSPRITZER, sommerlich leicht

2,20

WEISSER SPRITZER mit Holunder oder Zitrone

2,60

BLAUFRÄNKISCH gespritzt

2,40

ROSE-SPRITZER mit Minze, Zitrone und Eiswürfel

3,50

APEROL-SPRITZER mit Orangenscheibe und Eiswürfel

4,40

LILLET mit Welschriesling-Sekt von A-Nobis Szigeti,
Minze, Orangenscheibe, Zitronensaft und Eis

4,70

FLASCHENWEINE[0]

GRÜNER VELTLINER

	1/8l	0,75l	für zu Hause
Christian und Raimund BURDA, Gols 2020	3,20	19,20	12,00
Weingut Dominik FUHRMANN, Weiden/See 2020	3,20	19,20	12,00
Leo HILLINGER, Jois 2020	3,20	19,20	12,00
Weingut Markus IRO, Gols 2020	3,20	19,20	12,00
Weingut KRIKLER, Weiden/See 2020	3,20	19,20	12,00
Thomas SATTLER, Neusiedl/See 2020	3,20	19,20	12,00
Erich SCHEIBLHOFER, Andau, 2020	3,20	19,20	12,00
Joszef STADLER, Halbtorn 2020	3,20	19,20	12,00
Weinhof WACHTLER, Podersdorf 2020	3,20	19,20	12,00
Andreas WENDELIN, Gols 2020	3,20	19,20	12,00

WELSCHRIESLING

	1/8l	0,75l	für zu Hause
STECKERLFISCH-WEIN, Habersack, Weiden/See, 2020	3,00	19,20	11,00
Christian und Raimund BURDA, Gols 2020	3,20	19,20	12,00
Leo HILLINGER, Jois 2020	3,20	19,20	12,00
Weingut Markus IRO, Gols 2020	3,20	19,20	12,00
BIO-Weingut HEIDEBODEN M. KAINZ, Frauenkirchen	3,20	19,20	12,00
Weingut KRIKLER, Weiden/See 2020	3,20	19,20	12,00
Thomas SATTLER, Neusiedl/See 2020	3,20	19,20	12,00
Erich SCHEIBLHOFER, Andau, 2020	3,20	19,20	12,00
Joszef STADLER, Halbtorn 2020	3,20	19,20	12,00
Weinhof WACHTLER, Podersdorf 2020	3,20	19,20	12,00
Andreas WENDELIN, Gols 2020	3,20	19,20	12,00

CHARDONNAY

Christian und Raimund BURDA, Gols, 2020	3,20	19,20	12,00
---	------	-------	-------



	1/8l	0,75l	für zu Hause
MESSWEIN 2020			
BIO-Weingut HEIDEBODEN M. KAINZ, Frauenkirchen	3,30	19,80	14,00
SPÄTLESE CUVÉE			
Christian und Raimund BURDA, Gols 2018	3,30	19,80	14,00
BLAUER ZWEIFELT			
STECKERLFISCH-Wein, Weiden 2019	3,30	19,80	14,00
BLAUFRÄNKISCH			
Weingut KISS, Halbturn 2019	3,50	21,00	16,00
ZWEIFELT FORMEL 18			
Christian und Raimund BURDA, Gols	3,70	22,20	17,00
BIG JOHN			
Erich SCHEIBLHOFER, Andau, 2019	3,70	22,20	17,00
ROSE			
Christian und Raimund BURDA, Gols 2020	3,20	19,20	12,00
SEKT-WELSCHRIESLING			
A-NOBIS, Sektkellerei N. Szigeti, Gols, Glas./Fl.		3,90/25,00	

Preise inklusive aller Steuern, Abgaben und Bedienungsentgelt





**WIR ERSUCHEN SIE ALLE COVID-VORSCHRIFTEN EINZUHALTEN
DENKEN SIE BITTE AN IHRE UND UNSERE GESUNDHEIT
TEST- oder IMPFNACHWEIS VORZEIGEN
MASKENPFLICHT
2m ABSTAND HALTEN
AM TISCH BITTE REGISTRIEREN**

WIR DANKEN FÜR IHRE BEMÜHUNGEN

**UNSERE PRODUKTE BEZIEHEN WIR
HAUPTSÄCHLICH AUS ÖSTERREICH**

**MAKRELEN und MEERESFISCHE(nicht anders möglich):
aus der Nordsee und dem Atlantischen Ozean**

SÜSSWASSERFISCHE: Gut DORNAU, Leobersdorf

FLEISCH. Fa.MAWE, Gols

GEMÜSE: Fa.Unger, Pamhagen; Fa.SCHLÖGELHOFER, Wien

KARTOFFEL und BIO-ZWIEBEL: Fa.MEIXNER, Zurndorf

BIO-EIER: Eierhof STINAKOVITS, Unterfrauenhaid

BACKHENDELSTREIFEN: Österreich

BIO-SIRUP: Fa.SONNENTOR

ÖFFNUNGSZEITEN SAISON 2021

Mai bis September:

Mittwoch-Sonntag: 10:00-22:00 Küche: 11:00-21:00

1.Oktober bis 21. November

Donnerstag-Sonntag: 11:00-19:30 Küche: 11:30-19:00

Feiertage geöffnet

