

# Willkommen im Restaurant des Dream Beach Retreat

Treten Sie ein in eine Oase des Geschmacks und der Entspannung direkt am glitzernden Ufer. Unser Restaurant am Strand lädt Sie ein, die Vielfalt exquisiter Aromen in einer malerischen Kulisse zu erleben.

Tauchen Sie ein in unsere kulinarische Welt, in der frische Meeresbrisen die Sinne beleben und jedes Gericht mit einer Prise Salz der Meere veredeln. Von delikaten Meeresfrüchten bis hin zu herzhaften Grillgerichten bieten wir eine Auswahl an Gaumenfreuden, die selbst den anspruchsvollsten Feinschmecker begeistern werden.

Lassen Sie sich von unserem aufmerksamen Service verwöhnen, während Sie das Rauschen der Wellen im Hintergrund genießen und den Sonnenuntergang über dem Horizont bewundern. Ob ein romantisches Abendessen zu zweit oder ein geselliges Beisammensein mit Freunden und Familie – bei uns erwartet Sie ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis.

Wir laden Sie ein, Ihren Gaumen zu verwöhnen und Ihre Sinne zu berauschen. Willkommen im Restaurant des Dream Beach Retreat, wo jeder Bissen zu einem unvergleichlichen Genuss wird



## Tagesempfehlung



### Menü 1: "Surfer's Delight"

Vorspeise:

- Frischer Meeresfrüchtesalat mit Avocado, Tomaten und Limetten-Vinaigrette

Hauptgang:

- Gegrillter Lachs mit einer Mango-Salsa, serviert mit Reis und gedünstetem Gemüse

Nachspeise:

- Kokosnuss-Panna Cotta mit Ananas-Kompott und einem Hauch von Minze

41,25€

### Menü 2: "Beach BBQ Feast"

Vorspeise:

- Gegrillte Garnelenspieße mit einer würzigen Chipotle-Dip-Sauce

Hauptgang:

- Saftiges Barbecue-Rippchen mit einer hausgemachten BBQ-Sauce, dazu Maiskolben und Kartoffelsalat

Nachspeise:

- Gegrillte Ananas mit Honig-Zimt-Glasur, serviert mit einer Kugel Vanilleeis

56,99€

### Menü 3: "Tropical Paradise"

Vorspeise:

- Frischer Mangosalat mit Rucola, roten Zwiebeln und einem Limetten-Chili-Dressing

Hauptgang:

- Gegrillter Thunfischsteak mit einer Passionsfrucht-Glasur, dazu gebratene Süßkartoffeln und gedämpfter Brokkoli

Nachspeise:

- Bananen-Kokosnuss-Kuchen mit einem Hauch von Rum, serviert mit einer Kugel Mango-Sorbet

39,89€



## Frühstück

### Tropisches Frühstück

- Frische Obstplatte mit Ananas, Mango, Papaya und Kiwi
- Griechischer Joghurt mit Honig und granola
- Frisch gepresster Orangensaft

11,50€



### Strandfrühstück Burrito

- Weiche Tortilla gefüllt mit Rührei, Avocado, Tomaten und Käse
- Seiten von schwarzen Bohnen und Pico de Gallo
- Frische Salsa und Sauerrahm zum Garnieren

9,99€



### Gesundes Strandfrühstück

- Acai-Bowl mit Bananen, Beeren, Kokosraspeln und Chiasamen
- Granola und Honig als Topping
- Frisch gepresster grüner Saft

14,30€



## Frühstück

### Klassisches Strandfrühstück

- Amerikanisches Frühstück mit Spiegeleiern, Speck, knusprigen Kartoffeln und geröstetem Brot
- Frischer Orangensaft oder Kaffee

12,50€



### Meeresfrüchte-Omelett

- Omelett mit Krabbenfleisch, Garnelen, Spinat und Käse
- Beilagensalat mit Vinaigrette-Dressing
- Frische Fruchtsaftmischung

19,99€



### Smoothie-Bowl

- Fruchtiger Smoothie aus Bananen, Erdbeeren und Mango, mit Müsli, Nüssen und Früchten garniert

8,50€





## Vorspeisen

### → Suppen

- Meeresfrüchtesuppe 10,75€
- Kokosnuss-Currysuppe mit Hühnchen 9,99€
- Mais-Chowder mit Speck 9,50€
- Tomatensuppe mit geröstetem Knoblauch und Basilikum 11,20€
- Linsensuppe mit Karotten und Spinat 7,50€



### → Meeresfrüchte

- Ceviche 15,15€
- Gegrillte Calamari 20,50€
- Kokos-Shrimps 17,35€
- Frischer Meeresfrüchtesalat 15,50€



## Vorspeisen

### → Gemüsebasiert

- Mango-Avocado-Salsa 9,80€
- Bruschetta mit Tomaten und Basilikum 7,90€
- Frittierte Zucchini-Sticks 11,50€
- Gazpacho 12,50€



### → Fingerfood/Snacks

- Frische hausgemachte Guacamole mit Tortilla-Chips 13,99€
- Knusprige Fisch-Tacos mit einer würzigen Salsa 12,785€
- Mini-Caprese-Spieße mit Mozzarella, Kirschtomaten und Basilikum 11,75€
- Knusprige Chicken Wings mit einer Auswahl an Dipsaucen 14,50€





## Hauptgerichte

### → Pizzen



- Margherita Pizza- mit Tomatensauce, Mozzarella-Käse und Basilikum 11,50€
- Pepperoni Pizza- mit Tomatensauce, Mozzarella-Käse und dünn geschnittenen Pepperoni-Salami 12,30€
- Hawaiian Pizza- mit Tomatensauce, Mozzarella-Käse, Schinken und Ananas 15,50€
- Vegetarische Pizza- mit einer Vielzahl von Gemüsebelägen 13,75€
- Pizza Quattro Stagioni - in vier Quadranten unterteilt und mit verschiedenen Belägen 14,80€
- Pizza Capricciosa - belegt mit Tomatensauce, Mozzarella-Käse, Artischocken, Schinken, Champignons und Oliven 16,10€
- Pizza Diavola - scharfe Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella-Käse, scharfer Salami und Peperoni. 14,75€
- Pizza Funghi - mit Tomatensauce, Mozzarella-Käse und frischen Pilzen 13,50€
- Pizza Marinara - mit Tomatensauce, Knoblauch, Oregano und Olivenöl 12,10€



## Hauptgerichte

### → Pasta



- Spaghetti Bolognese - Spaghetti mit einer würzigen Fleischsauce auf Tomatenbasis. 10,55€
- Penne all'Arrabbiata - Penne-Pasta in einer scharfen Tomatensauce mit Knoblauch und Peperoncino. 12,00€
- Fettuccine Alfredo - Breite Bandnudeln in einer cremigen Parmesan-Sahnesauce. 13,50€
- Lasagne - Geschichtete Pasta mit Hackfleisch, Tomatensauce und Käse, gebacken im Ofen. 10,15€
- Linguine mit Meeresfrüchten - Flache Bandnudeln mit einer Mischung aus Meeresfrüchten wie Muscheln, Garnelen und Tintenfisch in einer Weißweinsauce. 20,30€
- Pasta Carbonara - Spaghetti mit einer cremigen Sauce aus Ei, Speck, Parmesan und schwarzem Pfeffer. 12,99€
- Tortellini mit Sahnesauce - Gefüllte Pasta-Taschen (Tortellini) mit einer cremigen Sahnesauce, oft mit Schinken oder Erbsen. 15,40€





## Hauptgerichte

### → Burger



- Gourmet Wagyu Burger:  
aus hochwertigem Wagyu-Rindfleisch, mit Trüffelöl, geschmolzenem Gruyère-Käse, karamellisierten Zwiebeln und hausgemachter Aioli auf einem Brioche-Brötchen.
- Lachs-Burger:  
gebratenen Lachsfilet-Patty, Avocado-Scheiben, Rucola, Gurken, roten Zwiebeln und einem Dill-Senf-Dressing auf einem Vollkorn-Brötchen.
- Portobello-Pilz-Burger:  
Ein vegetarischer Burger mit gegrilltem Portobello-Pilz als Patty, gerösteten Paprikastreifen, Ziegenkäse, Rucola und Balsamico-Glasur auf einem hausgemachten Focaccia-Brötchen.
- Kobe Beef Burger:  
aus erstklassigem Kobe-Rindfleisch, belegt mit geschmolzenem Blauschimmelkäse, karamellisierten Zwiebeln, hausgemachtem Tomaten-Chutney und frischen Rucola auf einem hausgebackenen Brioche-Brötchen.

22,60€

25,30€

24,20€

39,80€



## Hauptgerichte

### → vom Grill



Gegrillter Hummer:

- Mit Risotto oder gebrannten Spargel serviert

55,30€



Gegrillte Lammkotelett

- Zarte Lammkoteletts, mariniert mit Kräutern und Knoblauch,
- Serviert in Rotweinsauce

45,50€



Gegrillte Jakobsmuscheln

- mit würzigen
- Mango-Salsa
- Mit Risotto serviert

30,75€





## Hauptgerichte

### → Fischgerichte



- Gebratener Lachs :  
mit Knoblauch-Spinat  
Oder optional mit Reis  
oder Kartoffelpüree

12,50€



- Gegrillte Garnelen :  
mit Zitronen-Kräuter-Soße  
Serviert mit Gemüse  
oder Reis

14,99€



- Thunfisch-Steak :  
mit Sesamkruste  
Serviert mit Sojasoße  
und Reis  
oder asiatischem Gemüse.

14,30€



## Hauptgerichte

- Gedünsteter Barsch :  
mit Gemüseallerlei  
Serviert mit Kartoffelpüree  
Oder Vollkornreis

11,50€



- Gebratene Forelle mit Mandelbutter und  
Blattspinat:.

Übergossen mit  
Mandelbutter  
Serviert mit Blattspinat  
14,99€



Hinweis: Unsere Fischgerichte werden frisch zubereitet und können je nach Verfügbarkeit der Zutaten variieren. Wir legen Wert auf Qualität und Frische und bemühen uns, die besten Produkte für unsere Gerichte auszuwählen. Saisonale Schwankungen sowie regionale Besonderheiten können sich auf die Zusammenstellung unserer Speisen auswirken. Für Fragen zu Allergenen oder besonderen Ernährungsbedürfnissen stehen Ihnen unsere Mitarbeiter gerne zur Verfügung.





## Hauptgerichte

### → Vegetarische Gerichte



- Gemüse-Curry mit Basmatireis:  
Serviert in würziger  
Currysauce  
mit Basmatireis.  
**11,50€**



- Spinat-Ricotta-Lasagne:  
überbacken mit Käse.  
**14,99€**



- Quinoa-Salat mit geröstetem  
Gemüse:  
serviert mit einem Dressing  
aus Olivenöl  
und Zitronensaft serviert.  
**9,40€**



## Hauptgerichte

- Gebackene Auberginen:  
paniert, gebacken  
mit Tomatensauce und  
Mozzarella überbacken.  
**10,10€**



- Kichererbsen-Curry mit  
Naan-Brot:  
Serviert mit frisch gebackenes  
Naan-Brot.  
**9,30€**



- Gebratene Halloumi-Spieße mit  
Gemüse und Kräuterquark  
Mit Zucchini und Zwiebel  
mit einem frischen  
Kräuterquark serviert.  
**12,50€**





## Hauptgerichte

### → Vegane Gerichte



- Gemüse-Couscous:  
mit gerösteten Kichererbsen  
10,30€



- Rotes Linsen-Dal :  
mit frischem Koriander  
serviert.  
9,50€



- Veganes Chili sin Carne:  
mit Reis oder Tortilla-Chips  
serviert.  
10,40€



## Hauptgerichte

- Gebratener Tofu:  
mit einer Mischung aus  
asiatischem Gemüse  
Mit Inger-Sauce  
11,99€



- Quinoa-Salat:  
Quinoa wird mit Avocado,  
Kichererbsen, Gurken  
einem Dressing aus  
Zitronensaft und Olivenöl  
serviert.  
11,50€



- Vegane Buddha-Schale mit  
gebackenem Tofu und buntem  
Gemüse:  
Mit Quinoa oder brauner Reis  
serviert.  
12,75€





## Hauptgerichte

### → Für unsere Kleinen



- "Strandgut-Spaß-Spaghetti":  
mit frischer Tomatensauce  
kleine Fischfleischbällchen

6,99€



- "Peanut-Butter-Bananen-Strandzauber":  
Mit Erdnussbutter-Aufstrich  
frischen Bananen  
serviert mit einer kleinen  
Handvoll  
frischer Beeren  
knusprigen Gurkenscheiben

5,99€



- "Palmenstrand-Nuggets":  
serviert mit einem erfrischenden  
Mango-Dip

7,29€



## Hauptgerichte

- "Wellenreiter-Wrap":  
mit exotischer  
Kokos-Curry-Sauce

6,79€



- "Korallenriff-Fischstäbchen":  
Fischstäbchen in lustigen  
Meeresformen  
serviert mit knusprigen  
Süßkartoffel-Pommes  
cremigen Avocado-Dip

8,49€



Hinweis: Überraschungsspaß für unsere kleinen Gäste! Zu jedem Kindergericht erhalten die Kinder ein kleines Überraschungsspielzeug und einen leckeren Lolli als besonderes Geschenk. Wir möchten, dass unsere jungen Gäste nicht nur köstliches Essen genießen, sondern auch eine extra Portion Spaß erleben! Wir wünschen Ihnen einen fröhlichen und genussvollen Aufenthalt bei uns.





## Beilagen

### → Salate



- Caesar-Salat:  
mit Römersalat, Croutons, Parmesankäse  
Caesar-Dressing 8,99€
- Griechischer Salat:  
Mit Tomaten, Gurken, Paprika, roten Zwiebeln,  
Oliven und Feta-Käse gewürzt mit Olivenöl und  
Oregano 9,49€
- Caprese-Salat:  
Mit Tomaten, Mozzarella-Käse und frischem  
Basilikum  
gewürzt mit Olivenöl und Balsamico-Essig 7,99€
- Cobb-Salat:  
mit gewürfeltem Hähnchenbrustfilet, Avocado,  
Eiern, Tomaten, Bacon, Blauschimmelkäse,  
gemischten grünen Salaten 11,49€
- Nicoise-Salat:  
mit Thunfisch, grünen Bohnen, Kartoffeln, Eiern,  
Tomaten, Oliven und Kapern, serviert mit  
gemischten grünen Salaten. 10,99€
- Spinatsalat mit Erdbeeren und Mandeln: 9,99€  
Ein erfrischender Salat aus frischem Spinat,  
Erdbeeren, gerösteten Mandeln  
Mit süßen Balsamico-Dressing

## Beilagen

### → diverses

alles 5,-

- Pommes frites
- Süßkartoffelpommes
- Potato Wedges
- Kroketten
- Mangoldkartoffeln
- Reis
- Gemüsereis
- Eier Reis

### → Saucen/Öle

alle 3,-

- Ketchup
- Mayonnaise
- Tabasco
- Knoblauchöl
- Olivenöl
- Süßsauer Sauce
- Cocktail Sauce
- Knoblauch Sauce





## Getränke

### → Kaltgetränke

- Mineralwasser:
  - Still 2,50 €
  - Sprudelnd 2,50 €
- Cola:
  - Cola 2,00 €
  - Cola Light 2,00 €
  - Cola Zero 2,00 €
- Limonade:
  - Zitrone 2,50 €
  - Orange 2,50 €
  - Himbeere 2,50 €
  - Holunderblüte 2,50 €
- Eistee:
  - Pfirsich 2,50 €
  - Zitrone 2,50 €
  - Grüner Tee 2,50 €
- Fruchtsaftschorle:
  - Apfel 3,00 €
  - Orange 3,00 €
  - Johannisbeere 3,00 €
- Frisch gepresster Saft:
  - Orangensaft 4,00 €
  - Apfelsaft 4,00 €
  - Karottensaft 4,00 €



## Getränke

### → Heißgetränke

- Kaffee:
- Schwarzer Kaffee 2,50 €
  - Espresso 2,00 €
  - Doppelter Espresso 3,50 €
  - Americano 3,00 €
- Milchkaffeevarianten:
- Latte Macchiato 3,50 €
  - Cappuccino 3,00 €
  - Café au Lait 3,00 €
- Schokoladengenetränke:
- Heiße Schokolade 3,50 €
  - Schokoladen-Mocca 4,00 €
- Tee:
- Schwarzer Tee 2,50 €
  - Grüner Tee 3,00 €
  - Früchtetee 3,00 €
  - Kräutertee 3,00 €
- Weitere Heißgetränke:
- Chai Latte 4,00 €
  - Matcha Latte 4,50 €
  - Macchiato (mit Milch) 2,50 €





## Getränke

### → alkoholische Getränke

- Bier:
  - Pilso 3,50 €
  - Weizenbier 4,00 €
  - Dunkles Bier 3,80 €
  - Helles Bier 3,50 €
  - Craft-Biere 5,00 €
- Wein:
  - Rotwein 0,75 l Flasche 18,00 €
  - Weißwein 0,75 l Flasche 16,00 €
  - Roséwein 0,75 l Flasche 17,00 €
- Sekt / Champagner:
  - Sekt 0,75 l Flasche 25,00 €
  - Champagner/ 0,75 l Flasche 50,00 €
- Spirituosen:
  - Wodka: 4 cl 5,00 €
  - Gin: 4 cl 6,00 €
  - Rum: 4 cl 5,50 €
  - Whisky: 4 cl 7,00 €
  - Tequila: 4 cl 6,50 €
  - Brandy: 4 cl 6,00 €
  - Liköre: 4 cl 4,50 €



## Getränke

### → Cocktails

- Mojito:
  - Rum, Limettensaft, Minze, Zucker, Soda 8,00 €
- Piña Colada:
  - Rum, Ananassaft, Kokosmilch, Sahne 9,00 €
- Caipirinha:
  - Cachaça, Limetten, Zucker 7,50 €
- Margarita:
  - Tequila, Limettensaft, Triple Sec 8,50 €
- Aperol Spritz:
  - Aperol, Prosecco, Sprudelwasser, Orangenscheibe 9,50 €
- Gin Tonic mit Gurke und Minze:
  - Gin, Tonic Water, Gurkenscheiben, Minzblätter 9,00 €
- Wodka-Wassermelonen-Cocktail:
  - Wodka, frische Wassermelone, Limettensaft, Minze 10,00 €
- Erdbeer-Minz-Mojito:
  - Rum, Erdbeeren, Minze, Limettensaft, Soda 9,00 €
- Frozen Daiquiri:
  - Rum, Limettensaft, Zucker, crushed Ice 8,50 €
- Blue Lagoon:
  - Wodka, Blue Curaçao, Zitronenlimonade 8,50 €

Wir legen großen Wert auf einen verantwortungsvollen Genuss unserer alkoholischen Getränke. Bitte beachten Sie, dass gemäß dem Jugendschutzgesetz der Verkauf an Minderjährige nicht gestattet ist. Genießen Sie unsere Auswahl verantwortungsbewusst und achten Sie darauf, Ihre persönlichen Grenzen zu respektieren.





## ***Dream Beach Retreat***

---

Kontaktinformationen

Telefon: +43 123 456 78

E-Mail: [dreambeachretreat@reise.com](mailto:dreambeachretreat@reise.com)

Website: [www.dreambeachretreat/restaurant.at](http://www.dreambeachretreat/restaurant.at)

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag: 6:00 – 22:00 Uhr

Samstag und Sonntag: 8:00 – 21:00 Uhr

Sie finden uns auf

Facebook: dreambeachretreat

Instagram: dreambeachretreat

Twitter: dreambeachretreat

Ihre Zufriedenheit liegt uns am Herzen

Wir hoffen, dass Ihr Besuch in unserem Restaurant ein Genuss war. Ihr Feedback ist uns wichtig. Bitte teilen Sie uns Ihre Erfahrungen und Anregungen mit, damit wir unseren Service stetig verbessern können.

Ein herzliches Dankeschön an unser Team

Wir möchten uns bei unserem Team für ihre harte Arbeit und ihren Einsatz bedanken, um Ihren Aufenthalt angenehm und unvergesslich zu gestalten.

Nochmals vielen Dank für Ihren Besuch! Wir freuen uns darauf, Sie bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen.

# ***Auf Wiedersehen und bis bald...***



## ***...im Dream Beach Retreat***

