

Übrigens: Wir sind überzeugt davon, dass Brot Teil eines jeden Essens sein sollte. Darum gibt's für euch unser handgemachtes, backwarmes Roggenbrot. Und das auch noch umsonst.



FISCH FISCH FISCH

Tartar vom Yellow Finn Tuna | Avocado | Sesam | Soja

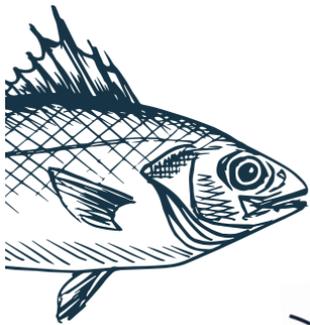
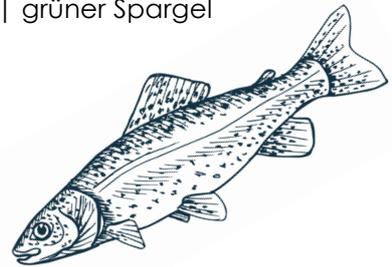
Euro 14,00

Riesengarnelen | Tomatensalsa | Basilikumricotta | Knoblauchbrot

Euro 12,50

Bachforelle | geflämmte Butterbrösel | Rhabarber | grüner Spargel

Euro 9,50



Spargelsuppe | schwarzer Tapioka | Kräuter und Blüten

Euro 6,00

Echte Bouilla Baisse | Noilly Brat | Safran | Baguette

Euro 7,50

Müssen Fische eigentlich trinken?
A: Ja, Süßwasserfische nehmen Flüssigkeit über ihre Haut auf.

Frische Miesmuscheln aus Holland

Muscheln

Chardonnay | Knoblauch | kleines Gemüse | weißes Brot

Euro 12,00

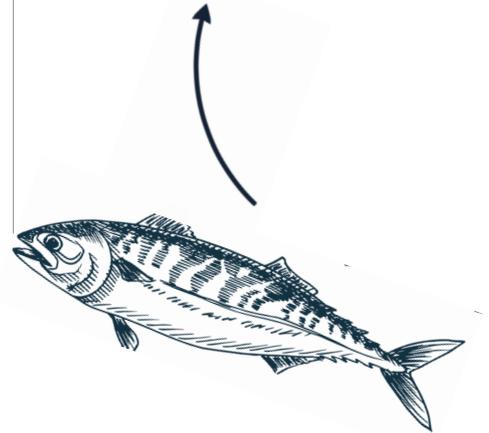
CLASSIC

Fangfrischer Fisch - im Ganzen gebraten

Der Saibling | Petersilie | Butterkartoffel | Kopfsalat
Euro 19,50

Der Branzino - Goldbrasse | mediterranes Gemüse | Gnocchi
Euro 21,00

Fische aus Österreich
habens ziemlich gut.
Österreich gehört zu den
zehn Ländern mit der
höchsten Wasserqualität
der Welt.



Ausgelöstes Filet vom Saibling | grüner Apfel | weißer Spargel | Petersilerdäpfeln
Euro 19,00

Seeforelle pochiert | Gurken | Buttermilch | Dill | Kartoffeln
Euro 19,00

Karpfenfilet gebacken | Wasabi Limettensauce | Erdäpfel | Feldsalat
Euro 16,50

Am besten wachsen
Saiblinge übrigens in
eiskaltem, glasklarem
Süßwasser

LOW CARB - Bachforelle | Trüffelpüree | Spargel | Pesto
Euro 14,00



Der Wein zum Fisch

2015 Grüner Veltliner Federspiel
Weingut Schneeweiß Weißenkirchen Wachau

Eine grünpeffrige, elegante Würze, aromatisch nach Grapefruit und grünem Apfel.
Am Gaumen mineralisch
mit vielschichtiger Würze und harmonischer Säure.

0,75l Euro 26,00

1/8l Euro 4,40

Kalte Vorspeisen

„Tartar“

- gehacktes, und mariniertes Filet vom Pinzgauer Rind -
mit Erstlingszwiebel
Toast und Butter

Euro 12,50

Schafmilchkäse

vom Seegut Eisl aus Abersee
in dünnen Kartoffeln gebacken mit Walnüssen und süß sauren Delicious Äpfeln

Euro 11,50

Suppen

Klare Tafelspitzsuppe

mit Fritatten, Leberknödel oder „gezogenem“ Rauchfleischstrudel
und Schnittlauch

Euro 3,80

Hauptspeisen Vegan / Meeresfrüchte

Risotto aus Carnarolireis

mit Avocado, weißem Spargel aus dem Marchfeld, Rucola und Parmigiano

Euro 14,50

Mit der Hand gemachte, dünne Nudeln aus Durumgrieß
mit großen und kleinen Garnelen,
Parmesan und Pesto aus grünen Kräutern und Pinienkernen

Euro 15,50

Hauptspeisen

Wiener Schnitzerl"

- aus dem Kaiserteil geschnitten und in der Pfanne gebacken -
mit Petersielkartoffel
und handgerührten Preiselbeeren

vom Kalb Euro 16,00 vom Schwein Euro 12,50 mit gemischtem Salat + Euro 4,50

Das „Entrecôte“ vom Hausruck Jungstier - 220 g

vom Grill
mit Eierschwammerl in Rahm, grünen Fisolen
und gebackenen Erdäpfeln

Euro 25,00

Drei Medaillons vom Grill

- von Rind, Hausruck - Jungschwein und Truthahn -
mit allerlei frischem Gemüse der Jahreszeit und Pommes frites

Euro 14,50

Alt - Wiener Zwiebelrostbraten

- aus der „Niederer Beiried“ vom Alm – Ochsen geschnitten -
mit sauren Gurken, Zwiebellocken
und gebackenen Kartoffeln

Euro 17,00

Traditionelles „Riesling - Rahmbeuscherl“ vom heimischen Milchkalb
mit Serviettenknödel und Petersilie

Als Hauptspeise Euro 10,50 Euro 7,50

Variation schnittfrischer und marinierter Salate der Jahreszeit
mit Schafskäse, Oliven und Aceto Balsamico

Euro 11,00

Allerlei marktfrische Salate der Jahreszeit Euro 4,50