

Vorspeisen

Di-Sa 18:00 - 22:00 (Küchenschluss 21:30)



SAISONNIER – vegan/vegetarisch

Saisonsalat mit Lollo Rosso, Balsamicozwiebel, Trauben, Walnuss,
Vogelersalat, Feta (optional)
7,00 (H,M,O)



Veggie TATAR - vegan

Melanzani, Cornichon, Kapern, Sellerie, Tomaten, getoastetes Ciabatta
10,00 (A,L,M,O)

FRIZZI & FISCH

Fischhapperln auf Baguettescheiben mit einem Glas Bio Sparkling / oder Saft
13,00 / 12,00 (A,D,F,G,H,L,M,O)

Fisch LORRAINE

Forellenkaviar, Karpfenrogen, Estragonrahm, gesäuerter Saibling,
Lauch, Fladensplitter
15,00 (A,D,L,O)

LACHSFORELLE graved

Gebeizte Lachsforelle, Dill-Honigsauce, Sauerrahmdip,
Croutons, Gurke
16,00 (A,C,D,G,M,O)

Herbst GARNELEN

Steirische Gebirgsgarnele, Hokkaido, Knoblauch,
Olivenöl, Balsamico, Toastbrot
19,00 (A,B,L,O)



Karotten Ingwer SUPPE - vegan

Karotten, Ingwer, Kokosmilch, Mandelsplitter
6,00 (H,L)

Süßwasser SOLJANKA

Fischsuppe mit Paprika, Gewürzgurken, Süßwasserfisch,
Ciabatta kleine/große Portion
9,00 / 16,00 (A,D,L,O)

Hauptspeisen

Di-Sa 18:00 - 22:00 (Küchenschluss 21:30)



MAGHREB Gemüse mit Gewürzpilaf – vegan

Wurzelgemüse, Kichererbsen, Ras-El-Hanout, Ofenkürbis, Cashewsplitter, Gewürzpilaf
19,00 (H,L)

Fisch BOURGUIGNON

Süßwasserfisch im Rotweintopf, Wurzeln, Champignon, Kohlsprossen, Risibisi, Rucola
19,00 (D,L,O)

BRATFISCH mit Nockerln

Filet vom heimischen Waller, Nockerl, Wurzelgemüse, Krautsalat, Senfsauce
27,00 (A,D,G,L,M,O)

SAIBLING gesudert

Auf Sud gedämpftes Saiblingfilet, Wurzellocken, Erdäpfeln, Kren, Kohlrabisalat
27,00 (D,L,O)

ROSÉ charentais

Roséforellenfilet, Mangold-Bohnenpüree, Polentaschnitte, Charentais Melone, Pineau Creme
29,00 (D,F,G,L,O)

MARTINI STÖR

Störfilet in Orangenglasur, Rotkraut, Maroni, Erdäpfelknödl
33,00 (A,C,D,G,H,L)

SOLO SAIBLING

Ganzer Saibling gebraten, Ofenkartoffel, Schwarzkümmel, Asiagurkensalat
34,00 (D,F,G,L,N,O)

OFENFORELLE

Marinierte Ofenforelle, gebackene Süßkartoffel, Knollensalat, Petersilpesto
33,00 (D,G,L,O)

Nachspeisen



TAPIOKA PUDDING - vegan

Ein Tapioka-Kokos-Pudding mit Maracuja-Mango-Coulis
7,50 (A,C,G,H)

SCHOKO MOUSSE

Schoko Mousse mit Erdnuss-Crumble und -Krokant, Beerenröster
8,50 (A,C,G,H)

VERRE CITRON

Die "Tarte au Citron" im Glas! Lemon Curd, Mürbteigcrumble, Cognacweichseln
8,50 (A,C,G,H)

KÄSE "Fromage à trois"

Dreierlei Käse, Feigensenf, Walnuss, Ciabatta
15,00 (A,G,H,M)