Unser Mittagsmenü

Di-Fr 12:00 - 14:30 (Küchenschluss 14:00)

FISCH MENÜ:	Salat oder Suppe + Tagesteller mit Fisch	15,50
NOFISCH MENÜ:	Salat oder Suppe + Tagesteller vegetarisch	13,50

Salat:

Kernöl SALAT (O) - vegan
Lollo Rosso, Chinakohl, Käferbohne,
Gurke, Kirschtomate, Kürbiskern & -öl 5,20

Suppe:

Levantiner Linsen SUPPE (L,N) - vegan
Rote Linsen, Wurzeln,
Berberitze, Tahin, Olivenöl 5,20

Tagesteller mit Fisch:

Irish Fish STEW (D,L)
Irischer Eintopf, Kraut, Wurzeln, Erbsen,
Süßwasserfisch, Bratkartoffel 11,80

Tagesteller ohne Fisch:

Veggie STROGANOFF (G,L) - vegetarisch
Zwiebel, Kräuterseitling, Cornichon, Rahm,
Polentaschnitte 9,80

Mittags à la carte

Di-Fr 12:00 - 14:30 (Küchenschluss 14:00)

Salmerino in savor (A,D,H,M,O)
Saibling & Zwiebel mariniert, Pinien, Rosinen,
Fregola sarda, Hauspesto 15,50

Süßwasser CHOWDER (A,B,C,D,G,L,O)
Irische Fischsuppe, Lachsforelle, Wels, Speck,
Wurzeln, Obers, Baguette kleine/große Portion 9,50 / 16,50

Ofen BRANDADE (A,D,G,L,O)
Grobes Erdäpfelpüree, Rauchfischstücke,
Blattsalat 17,50

Znaimer WELSBRATL (A,D,G,L,M,O)
Filet vom Wels, Znaimer Senfsauce, Zucchinigemüse,
Palffyknödel, Cornichon 28,00

Frühlings SAIBLING (D,L,O)
Pochiertes Saiblingsfilet, Gewürzquinoa,
Spinatrüben, Radieschensalsa 28,00

Nachspeise

DESSERT der Woche 6,80
Unser Service erzählt Ihnen gerne,
was wir aktuell im Programm haben

Alle Preise in EURO
inkl. Mwst

Allergene: A: Gluten, B: Krebstiere, C: Eier, D: Fisch, E: Erdnüsse
F: Soja, G: Milch, H: Schalenfrüchte, L: Sellerie, M: Senf
N: Sesam, O: Sulfite, P: Lupinie, R: Weichtiere