fischerie
frischer fisch vom süssen wasser

Abendkarte

gibt´s Di - Sa von 17:30-22:00 Uhr

Vorspeisen

FRIZZI & FISCH
Fischhapperln auf Baguettescheiben mit einem
Glas Bio Sparkling / oder Saft
12,00 / 11,00 (A,D,F,G,H,M,O)

ROGEN-HÄPPCHEN
Rogen vom Süßwasserfisch auf Karfiolcreme
und gebratenem Melanzani
9,00 (D,G,H)

SALMERINA IN SAVOR
Sanft säuerlich mariniertes Saiblingfilet mit
Fregola Sarda und Triester Sauce
14,00 (A,D,L)

LACHSFORELLE gebeizt
Gebeizte Lachsforelle,
Skordalia (griechisches Kartoffelpüree), eingelegte Radieschen
15,00 (D,G,M)

WEISSE BOHNENSUPPE vegetarisch
Vegetarische Suppe aus weissen Bohnen
5,00 (G,L)

BOUILLABAISSE - Fischsuppe
Provenzaler Suppenklassiker mit heimischem Fisch, Baguette
als Vorspeise oder Hauptspeise
8,50 / 14,00 (A,B,C,D,F,L,M,O)

))Ö°>))Ö°>))Ö°>))Ö°>))Ö°>))Ö°>))Ö°>))Ö°>))Ö°>))Ö°>))Ö°>))Ö°>))Ö°>))Ö°>))Ö°>))Ö°>))Ö°>))Ö°>))Ö°>))Ö°>

SPEZIELLE TAGESANGEBOTE

entnehmen Sie bitte unserer täglich akualisierten "Was B´sonders"-Beilage

))Ö°>))Ö°>))Ö°>))Ö°>))Ö°>))Ö°>))Ö°>))Ö°>))Ö°>))Ö°>))Ö°>))Ö°>))Ö°>))Ö°>))Ö°>))Ö°>))Ö°>))Ö°>))Ö°>))Ö°>

PORTION BROT - 3 Stück Bio-Ciabatta (A) 1,90

Alle Preise in EURO
inkl. Mwst
2023/16

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

fischerie
frischer fisch vom süssen wasser

Abendkarte - Hauptspeisen

FISH no CHIPS

Filet vom Waller auf Süßkartoffel-Belugalinsensalat mit eingelegtem Gemüse und Muhammara
23,00 (A,D,F,G,L,M,N)

Dazu ein Gemischter Satz von Zahel!?

SAIBLING gesudert

In Wurzelsud pochiertes Saiblingfilet mit Gemüsejulienne, Kartoffel und Kren
24,00 (A,D,L,O)

Dazu ein Grüner Veltliner von Stift!?

FISCH aus dem ROHR

Traisentaler Forellen- und Saiblingstücke aus dem Ofen
auf Rote Rüben-Dinkelrisotto mit Fisolen und Safrankarfiol
29,00 (A,D,L,G,O)

Dazu ein Zierfandler von Gebeshuber oder ein Sancerre aus dem Loiretal!?

STÖR mit Aussicht

Ein Filet vom Steyrtaler Stör auf Belugalinsen mit Blattspinat, Chorizo-Kapern-Salsa
32,00 (A,D)

Dazu ein Pinot Noir von Birgit Braunstein oder ein Chablis aus dem Burgund?

VEGGIE DAL - Vegetarisches Gericht

Indischer Kichererbseneintopf mit Spinat und pickled Mango-Joghurt
15,00 (G,L)

Dazu ein Riesling aus Röschitz!?

BEILAGENSALAT

Blattsalat mit frischen Kräutern, Kresse und Hausdressing
5,00 (M,O)

Nachspeisen

SCHOKO MOUSSE

Schoko Mousse mit Erdnuss-Crumble, Erdnuss-Karamell,
Bananen-Passionsfrucht-Coulis
7,50 (A,C,G,H)

VERRE CITRON

Die "Tarte au Citron" im Glas!
Lemon Curd, Mürbteigcrumble, Cognacweichseln
7,50 (A,C,G,H)

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

2023/16