

Vorspeisen

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

SAISONNIER - vegan

Unser Frühlingsalat mit Lollo Rosso, Rucola, Spinat, Radies, Gurke, Kirschtomaten, Vinaigrette, Cashewsplitter
7,00 (H,M,O)

Insel SEITLINGE - vegan

Leopoldstädter Kräuterseitlinge gebraten,
mit Zuckerschoten und Minzerbsenmus
9,00 (L)

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

Fladenstücke, speckiger Karpfenkaviar, Ofenlauch,
Forellenrogen, Senfsaibling, Karfiolcreme, Estragonrahm
13,00 (A,D,G,M,L)

Saibling SCHMAUS

Saibling mild gesäuert mit Apfel, Rahm und Roter Rübe
16,00 (D,G,H,L,O)

Lachsforellen TATAR

Ein Tatar von der Traisentaler Lachsforelle
mit Kräutern, Vinaigrette und Knusperrucola
16,00 (D,M,O)

CREVETTES à la Charentaise

Steirische White Panther Garnelen in Pineau-Sauce
mit weißen Bohnen, Charapitacreme, Baguette
19,00 (B,L,O)

Levantiner LINSENSUPPE - vegan

Cremige rote Linsensuppe mit Tahin,
Berberitze, Fladenstücken
5,50 (A,L,N)

Süßwasser BOUILLABASSE

Provenzaler Suppenklassiker mit heimischer Garnele,
Süßwasserfisch, Rouille und Baguette
kleine/große Portion
11,00 / 19,00 (A,B,C,D,L,O)

Hauptspeisen

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

BENATSCHIN mit Grillgemüse - vegan

Senegambischer Reiseintopf mit Grillgemüse, hausgemachter Erdnuss-Sauce, Asia-Gurkensalat
18,00 (E,L,N)

Fischer GULASCH

Ungarisches Gulasch vom Süßwasserfisch mit Wurzelockerln, Charapitarahm, Senfgurke
19,00 (A,D,G,L,M)

WELSBRTL nach Znaimer Art

Gebratenes Welsfilet mit Znaimer Senfsauce, Palffyknödl, Rotkrautsalat
26,00 (A,D,G,H,L,M)

SAIBLING gesudert

Ein auf Sud gedämpftes Saiblingfilet mit Wurzelocken, Erdäpfeln, Kren, Kohlrabisalat
27,00 (D,L,O)

ROSÉFORELLE aus dem Ofen

Filet von der Roséforelle mit Ofenkartoffeln, Einleggemüse, Muhammara, Buttermandeln
29,00 (D,G,H,L)

STÖR Steak mit Speckdatteln

Steak vom Steyrtaler Stör mit Safran-Mangold-Risotto, Regenbogensalat und Speckdatteln
33,00 (D,G,L)

Höllentaler GOLDFORELLE

Eine gebratene Goldforelle aus dem Höllental mit Petersilkartoffeln und Senfgurkensalat
34,00 (D,G,M)

Traisentaler DUO

Ein halber Traisentaler Saibling mit einer halben Traisentaler Forelle,
mariniert und im Ofen gebraten, auf Kräuterpolenta mit Rote Rübensalat
33,00 (D,G,M)

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)