Unser Mittagsmenü

Mi-Fr 12:00 - 14:30

FISCH MENÜ:	Salat oder Suppe + Tagesteller mit Fisch	15,00
VEGGIE MENÜ:	Salat oder Suppe + Tagesteller vetarisch	13,00

Salat:

SLATA JITA - vegan (L)
Knackiger Salat aus Tomaten, Gurken, Paprika, Jungzwiebel auf Blattsalat 5,00

Suppe:

KOKOS KARFIOL SUPPE - vegan (L)
Cremige Karfiolsuppe mit Kokosnoten 5,00

Tagesteller mit Fisch:

FISCH STROGANOFF (D,G,L)
Süßwasserfischstücke in Stroganoff-Ragout mit Risibisi 11,50

Tagesteller vegetarisch:

FRÜHLINGSPASTA mit Spargel (A,G,H,L)
Penne mit Spargel, Gemüse, Pinien, Parmesan 9,50

Mittags à la carte

Mi-Fr 12:00 - 14:30

ROGEN Häppchen (D,G,H,L)
Rogen vom Süßwasserfisch auf Karfiolcreme und gebratener Melanzani 9,50

HALASZLE – Ungarische Fischsuppe (A,D,L)
Süßwasserfisch mit Zwiebel, Paprika, Kartoffel, Brot
klein/groß 9,00 / 14,50

OFEN BRANDADE (A,D,G,L,O)
Grobes Püree aus Kartoffeln und Rauchfischstücken mit Blattsalat 16,00

BRATFISCH mit Nockerln (A,D,G,L,M)
(In memoriam Josef Bratfisch, alias "Nockerl")
Filet von der Seeforelle mit hausgemachten Wurzelgemüse-Nockerln zu Senfsauce und Krautsalat 25,00

WELLNESS SAIBLING (A,D,J,L,N)
Ein Saibling Filet aus dem Asia Dampfbad mit Wurzellocken, Asiakohl, fermentierten Sojabohnen, Ingwer und Reis 26,00

Nachspeise

MEHLSPEIS der Woche 6,50
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

Getränke