

Vorspeisen

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

SAISONNIER - vegan

Unser Herbstsalat mit Lollo Rosso, Birne, Walnuss, Chinakohl, Radicchio, Ofenkürbis und Schnittlauch
7,00 (H,M,O)

MELANZANI Häppchen - vegan

Gebratene Melanzani mit Romesco, Haselnuss, Berberitze, Kresse
7,00 (H,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)

ROGENKOST

Rogen von Karpfen und Forelle, Belugalinsen, gebratener Melanzani, Karfiolcreme, Estragonrahm
11,00 (D,G,L)

SALMERINA in savor

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

Lachsforellen TATAR

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

CREVETTES à la Charentaise

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

OFENKÜRBISSUPPE - vegan

Cremige Herbstsuppe vom Hokkaidokürbis aus dem Ofen mit Kürbiskernen und -öl
5,50 (L)

Süßwasser BOUILLABAISSE

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)

Brokkoli DAL - vegan

Dal von roten Linsen, Brokkoli, Sellerie, Fladenstücke, Chimichurri (argent. Würzsauce)
16,00 (A,L)

Waller GULASCH

Gulasch vom Waller mit Erdäpfeln, Bohnen, Torshi (eingelegtes Gemüse) und Kerbeljoghurt
19,00 (A,D,G,L,M)

BRATFISCH mit Nockerln

(In memoriam Josef Bratfisch, alias "Nockerl", Fiaker und Kunstpfeifer)
Filet vom Hölleentaler Saibling mit Wurzelgemüse-Nockerln zu Senfsauce und Krautsalat
25,00 (A,D,G,L,M)

DAMPFFISCH

Ein Filet von der gedämpften Roséforelle mit Knusperkapern, Schwarzkümmelkartoffeln, Lauchtürmchen und Roten Rübensalat
27,00 (D,J,L,N)

Alles OFEN

Marinierte Stücke vom ganzen Fisch (Forelle und Saibling) und Gemüse aus dem Ofen zu Benatschin-Reiseintopf und Charapita-Creme
29,00 (D,L)

STÖR steirisch

Konfierter Stör mit Kräutersterz, Käferbohnenalat, Kürbiskernkarotten und Estragonsauce
33,00 (D)

Traisentaler FORELLE

Eine gebratene Regenbogenforelle aus dem Traisental mit Petersilkartoffeln und Senfgurkensalat
31,00 (D,G,M)

Nachspeisen

TAPIOKA PUDDING - vegan

Ein Tapioka-Kokos-Pudding mit Maracuja-Mango-Coulis und Kokosflocken
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)