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:

3 Blatt SALAT – vegetarisch (G,O) 5,20

Lollo Rosso, Rucola, Vogerlsalat, Ofenparmesan

Suppe:

Frühlings BORSCHTSCH – vegetarisch (H,L) 5,20

Rote Rüben, Kraut, Wurzeln, Tomaten, Frühlingszwiebel, Estragonrahm, Dill

Tagesteller mit Fisch:

Fisch PÖRKÖLT (A,D,G,L) 11,80

Ungarisches Fischgulasch, Szegediner Salat, Estragoncreme, Süßwasserfisch, Nockerl

Tagesteller ohne Fisch:

SPARGEL glasiert – vegan (A,H,L,M,O) 9,80

Weißer & grüner Spargel, Süßkartoffel, Sauce Veganaise, Chimichurri (argent. Würzsauce)

Mittags à la carte

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

SALMERINO in savor (A,D,H,M,O) 15,50

Saibling & Zwiebel mariniert, Pinien, Rosinen, Fregola sarda, Hauspesto

Süßwasser CHOWDER 11,50 / 19,50

Irische Fischsuppe, Lachsforelle, Wels, White Panther Garnele, Speck, Obers,Wurzeln, Kartoffel, Baguette kleine/große Portion

Ofen BRANDADE (A,D,G,L,O) 17,50

Grobes Püree aus Kartoffeln und Rauchfischstücken mit Blattsalat

Frühlings SAIBLING (D,L,O) 28,00

Pochiertes Saiblingsfilet, Schwarzkümmel-Quinoa, Spinatrüben, Radies-Salsa

Znaimer WELSBRATL (D,G,H,L,M,O) 28,00

Filet vom Wels, Znaimer Senfsauce, Palffyknödel, Cornichon

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: Krebst., C: Eier, D: Fisch, E: Erdnuss, F: Soja, G: Milch, H: Schalenfrüchte, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesam, O: Sulfite, P: Lupine, R: Weichtiere