Vorspeisen

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

SAISONNIER - Herbstsalat – vegan (A,H,M,O) 7,30
Lollo Rosso, Traube, Walnuss, Bohne, Balsamicozwiebel, Vinaigrette, Croutons

ANTIPASTI mit Linsenfalafel – vegan (A,M,O) 10,30
Eingelegte Melanzani, Zucchini, Paprika, Linsenfalafel, Crema Balsamico

FRIZZI & FISCH (A,D,F,G,H,L,M,O) 13,50 / 12,50
Fischhapperln auf Baguettescheiben mit einem Glas Bio Sparkling / oder Saft

SALMERINO in savor (A,D,H,M,O) 15,50
Saibling & Zwiebel mariniert, Pinien, Rosinen, Fregola sarda, Hauspesto

O SOLE mio (D) 16,50
Salziges vom Süßwasserfisch, geräuchert & gebeizt, Kaviar, Skordalia (kaltes Püree)

Süßwasserfisch TATAR (A,D,M,O) 17,50
Fischtatar von Karpfen, Roséforelle, Saibling, getoastetes Ciabatta

Steirer GARNELEN (B,N,O) 19,50
Steirische White Panther Garnelen, Kürbis-Bohnen-Humus, Kernölsalsa

Kokos-Karfiol SUPPE – vegan (H) 6,20
Karfiol, Kokosmilch, Nusstopping, Olivenöl, Schnittlauch

Süßwasser BOUILLABAISSE mit Garnele (A,B,C,D,L,M,O) 11,50 / 19,50
Bouillabaisse vom Süßwasserfisch, White Panther Garnele, Rouille, Baguette kleine/große Portion

Hauptspeisen

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

Alles OFEN – vegan (A,O) 18,50
Marokkanischer Ofeneintopf, Ofengemüse, Ofenbaguette, Aioli

Fisch BOURGIGNON (D,O) 19,50
Burgunder Eintopf vom Süßwasserfisch, Risibisi, Knusperrucola

Simmering KARPFENBERG (A,D,F,N,O) 27,00
Weitgehend entgrätete Karpfenstreifen gebraten, gesimmertes Asiagemüse, Ingwerreis

BRATFISCH mit Nockerln (A,D,G,M,O) 28,00
Gebratenes Welsfilet, Majorannockerl, Krautsalat, Senfsauce

Wurzel SAIBLING (D,G,L,M,O) 28,00
Saiblingfilet pochiert, Wurzelwerk, Lauch, Salzkartoffel, Kernöl, Kren

Martini STÖR (A,C,D,G,L) 34,00
Störfilet, Orangenglasur, Maroni, Rotkraut, Erdäpfelknödl

Ofen FORELLE (D,G,L,O) 34,00
Marinierte Ofenforelle, Rosmarinkartoffel, Gurkensalat, Schalottensauce

Solo SAIBLING (D,L,O) 35,00
Ganzer Saibling gebraten, Petersilkartoffel, Rote Rüben Salat, Estragonsauce

Nachspeisen

TAPIOKA PUDDING – vegan 7,80
Tapioka-Kokos-Pudding, Maracuja-Mango-Coulis

VERRE CITRON (A,C,G) 8,80
Die "Tarte au Citron" im Glas! Lemon Curd, Mürbteigcrumble,Cognacweichsel

SCHOKO MOUSSE (A,C,G,H) 8,80
Schoko Mousse, Erdnuss-Crumble, Erdnuss-Karamell, Beerenröster

KÄSE "Fromage à trois" (A,G,H,M) 15,50
Dreierlei Käse (Hartkäse, Weißschimmel, Ziegenkäse), Chutney, Walnuss, Baguette

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

Alle Preise in EURO inkl. Mwst