fischerie

FRISCHER FISCH VOM SÜSSEN WASSER

Abendkarte

gibt´s Di - Sa von 17:30-22:00 Uhr

Vorspeisen

FRIZZI & FISCH
Fischhapperln auf Baguettescheiben mit einem
Glas Bio Sparkling / oder Saft
12,00 / 11,00 (A,D,F,G,H,M,O)

ROGEN-HÄPPCHEN
Rogen vom Süßwasserfisch auf Karfiolcreme
und gebratenem Melanzani
9,00 (D,G,H)

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

LACHSFORELLE gebeizt
Gebeizte Lachsforelle,
Skordalia (griechisches Kartoffelpüree), eingelegte Radieschen
15,00 (D,G,M)

TOMATEN ESSENZ vegetarisch
Essenz von Wiener Paradeisern mit Kräutern
5,00 (L)

BOUILLABAISSE - Fischsuppe
Provenzaler Suppenklassiker mit heimischem Fisch, Baguette
als Vorspeise oder Hauptspeise
8,50 / 14,00 (A,B,C,D,F,L,M,O)

))Ö°>))Ö°>

SPEZIELLE TAGESANGEBOTE

entnehmen Sie bitte unserer täglich akualisierten "Was B´sonders"-Beilage

))Ö°>))Ö°>

PORTION BROT - 3 Stück Bio-Ciabatta (A) 1,90

Alle Preise in EURO
inkl. Mwst
2023/16

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

fischerie
FRISCHER FISCH VOM SÜSSEN WASSER

Abendkarte - Hauptspeisen

FISH no CHIPS
Filet vom Waller auf Süßkartoffel-Belugalinsensalat mit eingelegtem Gemüse und Muhammara
23,00 (A,D,F,G,L,M,N)

Dazu ein Sauvignon/Colombard aus der Gascogne!?

SAIBLING gesudert
In Wurzelsud pochiertes Saiblingfilet mit Gemüsejulienne, Kartoffel und Kren
24,00 (A,D,L,O)

Dazu ein Grüner Veltliner von Stift!?

FISCH aus dem ROHR
Traisentaler Forellen- und Saiblingstücke aus dem Ofen
auf Rote Rüben-Dinkelrisotto mit Fisolen und Safrankarfiol
29,00 (A,D,L,G,O)

Dazu ein Chardonnay barrique aus Langenlois!?

STÖR mit Aussicht
Ein Filet vom Steyrtaler Stör auf Belugalinsen mit Blattspinat, Chorizo-Kapern-Salsa
32,00 (A,D)

Dazu ein Pinot Noir von Birgit Braunstein?

VEGGIE PASTA - Vegetarisches Gericht
Sommerpasta mit Orecchiette, Citrus und Mozzarella
15,00 (A,G,L)

Dazu ein Pinot blanc aus dem Kamptal!?

))Ö°>))ö°>))Ö°>))ö°>))Ö°>))ö°>))Ö°>))ö°>))Ö°>))ö°>))Ö°>))ö°>))Ö°>))ö°>))Ö°>))ö°>))Ö°>))ö°>))Ö°>))ö°>

BEILAGENSALAT
Blattsalat mit frischen Kräutern, Kresse und Hausdressing
5,00 (M,O)

))Ö°>))ö°>))Ö°>))ö°>))Ö°>))ö°>))Ö°>))ö°>))Ö°>))ö°>))Ö°>))ö°>))Ö°>))ö°>))Ö°>))ö°>))Ö°>))ö°>))Ö°>))ö°>

Nachspeisen

SCHOKO MOUSSE
Schoko Mousse mit Erdnuss-Crumble, Erdnuss-Karamell,
Bananen-Passionsfrucht-Coulis
7,50 (A,C,G,H)

VERRE CITRON
Die "Tarte au Citron" im Glas!
Lemon Curd, Mürbteigcrumble, Cognacweichseln (A,G,H)
7,50 (A,C,G,H)

))Ö°>))ö°>))Ö°>))ö°>))Ö°>))ö°>))Ö°>))ö°>))Ö°>))ö°>))Ö°>))ö°>))Ö°>))ö°>))Ö°>))ö°>))Ö°>))ö°>))Ö°>))ö°>

Alle Preise in EURO
inkl. Mwst
2023/16

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