

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

FISCH MENÜ:	Salat oder Suppe + Tagesteller mit Fisch	15,00
NOFISCH MENÜ:	Salat oder Suppe + Tagesteller vegetarisch	13,00
Salat:	Spargel SALAT (G,O) - vegetarisch Lollo Rosso mit weißen Spargelstücken, Cherrytomaten, Kapern, Basilikum, Mozzarella	5,00
Suppe:	Frühlingsborschtsch SUPPE (G,L) - vegetarisch Rote Rübensuppe mit Kartoffeln, Frühlingszwiebeln, Rahm, Dill	5,00
Tagesteller mit Fisch:	Maghreb FISCH (D,H,L) Maghrebinischer Eintopf mit Kichererbsen, Ras-El-Hanout, Gewürzpilaf und Süßwasserfisch	11,50
Tagesteller vegan:	Estragon SEITLINGE (H,L) - vegan Gebratene Seitlinge mit Maroni in Estragonsauce, mit Polentaschnitten und Ofentomaten	9,50

Mittags à la carte Di-Fr 12:00 - 14:30 (Küchenschluss 14:00)

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

Süßwasser BOUILLABAISSE (A,B,C,D,L,O)
Bouillabaisse mit Süßwasserfisch,
Rouille und Baguette 9,50 / 15,00
kleine/große Portion

Ofen BRANDADE (A,D,G,L,O)
Grobes Püree aus Kartoffeln und Rauchfischstücken
mit Blattsalat 17,00

WELSBRTL nach Znaimer Art (A,D,G,H,L,M)
Gebratenes Welsfilet mit Znaimer Senfsauce,
Palffyknödl, Rotkrautsalat mit Walnuss 26,00

SAIBLING gesudert (D,L,O)
Ein auf Sud gedämpftes Saiblingfilet mit
Wurzellocken, Erdäpfeln, Kren, Kohlrabisalat 27,00

Nachspeise

MEHLSPEIS der Woche 7,50
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