

Vorspeisen

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

SAISONNIER – vegan

Rucola, Spinat, Vogerlsalat, Radies, Rhabarber kandiert,
Honig-Balsamicodressing, Mandeln, Tomatenpesto
7,30 (H,L,O)

Insel SEITLINGE - vegan

Leopoldstädter Kräuterseitlinge mariniert, Minze-Erbsenmus,
Zuckerschoten, Sesam, getoastetes Ciabatta
10,00 (A,F,L,O,N)

FRIZZI & FISCH

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

ROGEN Kost

Forellen- u. Karpfenrogen, Estragon- u. Karfiolcreme, Linsen, Zucchini, Vogerlsalat, Ciabatta
14,50 (A,D,G,M,O)

SALMERINO in savor

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

ROH & Frisch

Roher Fisch aus frischem Fang aus heimischen Gewässern,
Curcumarettich, Estragonsauce, Apfelfren
17,50 (B,D,M,O)

CREVETTES à la Charentaise

Steirische White Panther Garnelen, Sauce Pineau,
Weiße Bohne, Knoblauch, Charapitacreme, Baguette
19,50 (A,B,F,G,L,O)

Frühling BORSCHTSCH - vegan

Rote Rüben, Kraut, Wurzeln, Tomaten, Frühlingzwiebel, Cashewrahm, Dill
6,20 (H,L)

Süßwasser CHOWDER

Irische Fischsuppe, Lachsforelle, Wels, White Panther Garnele, Speck, Obers,
Wurzeln, Baguette kleine/große Portion
11,50 / 19,50 (A,B,D,G,L,O)

Garnelen BISQUE

Garnelensuppe reduziert, steirische White Panther Garnele, Erbsen, Schnittlauch
11,00 (B,D,G,L,O)

Hauptspeisen

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

Ofen SPARGEL – vegan

Weißer & grüner Spargel ofengebraten, Kichererbsenbratling, Sauce Veganise
18,50 (A,H,L,M,O)

Fisch PÖRKÖLT

Ungarisches Fischgulasch, Bandnudeln, Szegediner Rahmsalat
19,50 (A,D,G,L,O)

Znaimer WELSBRTL

Welsfilet gebraten, Znaimer Senfsauce, Zucchini Gemüse, Palffyknödel,
Cornichon
28,00 (A,D,G,L,M,O)

Frühlings SAIBLING

Saiblingsfilet pochiert, Gewürzquinoa, Spinatrüben, Radieschensalsa
28,00 (D,L,O)

ROSÉ Forelle „Mediterran“

Roséforellenfilet gebraten, Safran Ratatouille, Kräuterpolenta, Zitronensauce
30,00 (D,L)

STÖRGEL Stör & Spargel

Störsteak gebraten, Ofenspargel, Kräutervinaigrette, Rosmarinkartoffel
34,00 (D,G,L,M,O)

FORELLE Müllerin

Traisentaler Forelle gebraten, Buttermandeln, Petersilkartoffel, Fenchelconfit
34,00 (A,D,G,H,L)

DAMPFFISCH

Traisentaler Saibling gedämpft, Erbsenreis, fermentierte Sojabohnen, Algensalat
35,00 (D,F,L,N,O)

Nachspeisen

TAPIOKA PUDDING - vegan

Ein Tapioka-Kokos-Pudding mit Maracuja-Mango-Coulis
7,80 (A,C,G,H)

SCHOKO MOUSSE

Schoko Mousse mit Erdnuss-Crumble und -Krokant, Beerenröster
8,80 (A,C,G,H)

VERRE CITRON

Die "Tarte au Citron" im Glas! Lemon Curd, Mürbteigcrumble, Cognacweichseln
8,80 (A,C,G,H)

KÄSE "Fromage à trois"

Dreierlei Käse, Feigensenf, Walnuss, Ciabatta
15,50 (A,G,H,M)