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 vetarisch	13,50

Salat:

Kernöl SALAT (O) - vegan
Chinakohl, Käferbohnen, Sellerie, Rote Rüben,
kandierter Apfel, Kürbiskerne, Kernöl 5,20

Suppe:

Zucchini Erbsen SUPPE (L) - vegan
Zucchini, Erbsen, Berberitze, Kresse 5,20

Tagesteller mit Fisch:

Fisch GULASCH (D,L)
Wiener Fischgulasch, Erdäpfel,
Krautsalat 11,80

Tagesteller ohne Fisch:

CHILI sin carne (L) - vegan
Bohnen-Linsen-Chili, Polentaschnitten,
Charapitacreme 9,80

Mittags à la carte

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

Veggie TATAR (A,L,M,O) - vegan
Melanzani, Cornichon, Kapern, Sellerie,
Tomaten, Baguette 10,50

Süßwasser BOUILLABAISSE (A,B,C,D,L,O)
Bouillabaisse mit Süßwasserfisch,
Rouille und Baguette kleine/große Portion 9,50 / 16,50

Ofen BRANDADE (A,D,G,L,O)
Grobes Püree aus Kartoffeln und Rauchfischstücken
mit Blattsalat 17,50

BRATFISCH mit Nockerln (A,D,G,L,M,O)
In Memoriam Josef Bratfisch, alias „Nockerl“, Kronprinzens Leibfiaker & Kunstpfeifer
Filet vom heimischen Waller, hausgemachte Nockerl,
Wurzelgemüse, Krautsalat, Senfsauce 28,00

SAIBLING gesudert (D,L,O)
Auf Sud gedämpftes Saiblingfilet,
Wurzellocken, Erdäpfeln, Kren, Kohlrabisalat 28,00

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: 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