

Vorspeisen

FRIZZI & FISCH

Fischhapperln auf Baguettescheiben mit einem
Glas Bio Sparkling / oder Saft
13,00 / 12,00 (A,D,F,G,H,L,M,O)



MELANZANI Häppchen

Gebratene Melanzani mit Muhammara und Walnüssen
8,50 (H,L) - vegan

ROGEN Häppchen

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

SALMERINA in savor

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

LACHSFORELLE gebeizt

Gebeizte Lachsforelle,
Kartoffel-Senfgurkensalat
16,00 (C,D,G,M)



Fruchtige KÜRBISCREMESUPPE

Cremige Kürbissuppe mit Paprika-Apfelnoten
5,50 (N) - vegan

Süßwasser BOUILLABAISSE

Provenzaler Suppenklassiker mit heimischer Garnele,
Süßwasserfisch, Rouille und Baguette
kleine/große Portion
11,00 / 19,00 (A,B,C,D,L,O)

Hauptspeisen

FISH no CHIPS

Filet vom Waller auf Süßkartoffel-Belugalinsensalat mit eingelegtem Gemüse und Muhammara

23,00 (A,D,G,H,L,M)

SAIBLING gesudert

In Wurzelsud pochiertes Saiblingfilet mit Gemüsejulienne, Kartoffeln und Kren

24,00 (A,D,L,O)



BROKKOLI DAL - vegan

Linseneintopf mit Brokkoli, Sellerie, Spinat und Basmatireis

16,00 (L) - vegan

STÖR mit Aussicht

Ein Filet vom Steyrtaler Stör auf Belugalinsen mit Blattspinat und dazu gibt's Chorizo-Kapern-Salsa

33,00 (D)

FISCH aus dem ROHR

Stücke vom ganzen Fisch (Forelle und Saibling) aus dem Ofen, auf Rote Rüben-Dinkelrisotto mit Safrankarfiol und Fisolen

29,00 (A,D,G,L,O)

Nachspeisen

SCHOKO MOUSSE

Schoko Mousse mit Erdnuss-Crumble, Erdnuss-Karamell, Bananen-Passionsfrucht-Coulis

8,50 (A,C,G,H)

VERRE CITRON

Die "Tarte au Citron" im Glas!

Lemon Curd, Mürbteigcrumble, Cognacweichseln

8,50 (A,C,G,H)