

Vorspeisen

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

SAISONNIER – vegan

Lollo Rosso, Tabouleh mit Couscous, Petersil, Minze, Tomate, Jungzwiebel, Zatar
7,30 (A,H,N,O)

Insel SEITLINGE - vegan

Leopoldstädter Kräuterseitlinge mariniert, Minze-Erbsemmus,
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, Vogersalat, 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)

Süßwasser CEVICHE

Süßwasserfisch, Seitling, Sellerie,
Paprika, Chimichurri, Mais-Chips
17,50 (B,D,L)

CREVETTES à la Charentaise

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

Paradeis KALTSCHALE - vegetarisch

Tomate, Ras-el-Hanout, Honig, Feta
6,20 (G,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)

ASADO vegano – vegan

Gemüsespieß gegrillt, Bohnencreme, Süßkartoffel, Salsa Criola
18,50 (L,M,O)

CAPONATA di pesce

Fischgulasch a la Siciliana, Melanzaniragout, Rosinen, Pinien, Gnocchetti, Parmesan, Rucola
19,50 (A,D,G,H,L,O)

FISH & DIPS

Welsfilet gebraten, orientaler Hirsesalat, Chimichurri, Charapitacreme, Rauchketchup
28,00 (A,D,H,L,M,N,O)

Frühlings SAIBLING

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

Alles ROSÉ

Roséforellenfilet gebraten, Rotrüben-Dinkelrisotto, Radieschensalat, Romesco
30,00 (A,D,G,L,N)

ALPENSTÖR

Filet vom marinierten Stör aus den oberösterreichischen Kalkalpen, Ofenbrokkoli,
Paradeisragout, Kartoffelgalette
34,00 (D,F,L,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)