

Vorspeisen

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

SAISONNIER – vegan

Chinakohl, Rote Rüben, Käferbohnen, Sellerie, kandierter Apfel,
Kürbiskerne, Kernöl, Kresse
7,30 (L,O)

VEGGIE TATAR - vegan

Melanzani, Cornichon, Kapern, Sellerie, Tomaten, getoastetes Ciabatta
10,50 (A,L,M,O)

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

Forellenkaviar, Karpfenrogen, Estragonrahm, Karfiolcreme, Belugalinsen,
Zucchini, Vogerlsalat
14,50 (D,G,M,O)

SALMERINO in savor

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

LACHSFORELLE graved

Gebeizte Lachsforelle, Dill-Honigsauce, Sauerrahmdip,
Croutons, Gurke
16,50 (A,D,G,M,O)

Ofen GARNELEN

Steirische Gebirgsgarnele, Hokkaido, Knoblauch,
Olivenöl, Balsamico, Toastbrot
19,50 (A,B,L,O)

Zucchini Erbsen SUPPE - vegan

Zucchini, Erbsen, Berberitze, Schnittlauch
6,20 (H,L)

Süßwasser BOUILLABASSE

Bouillabaisse mit Süßwasserfisch, steirischer Garnele, Rouille,
Ciabatta kleine/große Portion
11,50 / 19,50 (A,B,C,D,L,O)

Hauptspeisen

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

CHILI sin carne – vegan

Bohnen-Linsen-Chili, Polentaschnitten, Charapitacreme
19,50 (L)

Fisch GULASCH

Wiener Süßwasserfisch Gulasch, Majorannockerl, Krautsalat
19,50 (A,D,L,O)

WELSBRATL

Filet vom Wels, Ofengemüse, Rosmarinkartoffel, Sauce Pernod, Rucolasalat
28,00 (D,G,H,L,M,O)

SAIBLING gesudert

Auf Sud gedämpftes Saiblingfilet, Wurzellocken, Erdäpfeln, Kren, Chinakohl
28,00 (D,L,O)

ROSÉ Filet

Roséforellenfilet, Rotrüben-Dinkelrisotto, Calvadoscreme, Vinaigrettegurken
30,00 (A,D,G,L,M,O)

ALPENSTÖR konfiert

Konfierte Störstücke, Pastinakenmus, Linsenbratlinge, Estragonjus, Vogerlsalat
34,00 (A,D,G,L,M,O)

DAMPFFISCH

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

FORELLE Müllerin

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

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)