

Vorspeisen

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

SAISONNIER - vegan

Grüner Frühlingsalat mit Lollo Rosso und frischen Kräutern,
Vinaigrette, Mandelsplitter
7,00 (H,M,O)

Ofen SPARGEL - vegan

Weißer und grüner Spargel aus dem Ofen,
mit Linsentaler und Kräutervinaigrette
11,00 (L,M,O)

FRIZZI & FISCH

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

ROGEN Kost

Forellen- und Karpfenrogen auf Estragonrahm und
Karfiolcreme, mit Belugalinsen und gebratener Melanzani
12,00 (D,G,M,L)

SALMERINO in saor

Saiblingstücke leicht gebraten und mild gesäuert mit
eingelegten Zwiebeln, Fladensplitter und Kräuterpesto
15,00 (D,H,L,O)

Lachsforellen TATAR

Ein Tatar von der Traisentaler Lachsforelle
mit Kräutern, Vinaigrette und Knusperrucola
16,00 (D,M,O)

CREVETTES à la Charentaise

p in Cognac-Sauce
mit weißen Bohnen, Charapitacreme, Baguette
19,00 (B,L,O)

Frühlings BORSCHTSCH - vegan

Frühlingsversion des Rote Rübenklassikers mit
Balsamico, Tomaten, Jungzwiebel, Pastinakencreme, Dill
6,00 (L,O)

Süßwasser BOUILLABASSE

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

Hauptspeisen

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

ESTRAGONSEITLINGE mit Kräuterpolenta - vegan

Seitlinge und Maroni in einer Estragonsauce mit Kräuterpolenta, Ofentomaten, Vinaigrettegurken
18,00 (L,M,O)

GULASCH mediterran

Gulasch "putanesca" vom Süßwasserfisch, Pinien Gnocchetti, griechischer Krautsalat
19,00 (A,D,G,L,M)

FISH & DIPS

Gebratenes Welsfilet auf orientalem Hirsesalat mit Charapita, Romesco, Chimichurri
26,00 (D,H,L,M)

SAIBLING gesudert

Ein auf Sud gedämpftes Saiblingfilet mit Wurzellocken, Erdäpfeln, Kren, Kohlrabisalat
27,00 (D,L,O)

Alles ROSÉ

Gebratenes Roséforellenfilet mit Süßkartoffel-Ingwerpüree, Rotkrautsalat, Romesco
29,00 (D,G,H,L)

STÖRGEL - Stör mit Spargel

Ein Steak vom Steyrtaler Stör mit Ofenspargel, Pastinakencoulis,
Schwarzkümmelkartoffel und eingelegtem Torshigemüse
33,00 (D,L)

Höllentaler GOLDFORELLE

Eine gebratene Goldforelle aus dem Höllental mit Petersilkkartoffeln und Senfgurkensalat
34,00 (D,G,M)

OFENDUO

Halber Saibling und halbe Forelle aus dem Ofen, Djuvec-Reis, Fenchelconfit, Zatar-Radies
33,00 (D,L,O)

Nachspeisen

TAPIOKA PUDDING - vegan

Ein Tapioka-Kokos-Pudding mit Maracuja-Mango-Coulis
7,50 (A,C,G,H)

SCHOKO MOUSSE

Schoko Mousse mit Erdnuss-Crumble und -Krokant, Beerenröster
8,50 (A,C,G,H)

VERRE CITRON

Die "Tarte au Citron" im Glas! Lemon Curd, Mürbteigcrumble, Cognacweichseln
8,50 (A,C,G,H)

KÄSE "Fromage à trois"

Dreierlei Käse, Feigensenf, Walnuss, Ciabatta
15,00 (A,G,H,M)