

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 vegetarisch	13,50
---------------	--	-------

[illegible]

Salat:	Dörrtomate-Ricotta SALAT –	5,20
--------	-----------------------------------	------

vegetarisch  (G,H,N,O)

Lollo Rosso, Dörrtomate, Ricotta, Zatar
Streusel

Suppe: **Ofenkürbis SUPPE** – vegan 5,20

Hokkaido, Rosmarin, Kernöl, Kürbiskerne

[illegible]

Tagesteller mit Fisch:	Fisch STROGANOFF (D.G)	11,80
------------------------	-------------------------------	-------

Zwiebel, Champignon, Cornichon, Rahm,
Erbsenreis, Süßwasserfisch

Tagesteller ohne Fisch: **Erdäpfel-Bohnen PÖRKÖLT** – vegan 9,80

 (G,O)

Zwiebel, Erdapfel, Bohne, Paprika,
Krautsalat

Mittags à la carte

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

SALMERINO in savor (A,D,H,M,O) 15,50

Saibling & Zwiebel mariniert, Pinien, Rosinen, Fregola sarda,
Hauspesto

Süßwasser BOUILLABASSE (A,B,C,D,L,M,O) 9,50 / 16,50

Bouillabaisse vom Süßwasserfisch, Rouille, Baguette

[illegible]

BRATFISCH mit Nockerln (A,D,G,M,O)	28,00
---	-------

Gebratenes Welsfilet, Majorannockerl, Krautsalat, Senfsauce

Wurzel SAIBLING (D,G,L,M,O) 28,00

Saiblingfilet pochiert, Wurzelwerk, Lauch, Salzkartoffel,
Kernöl, Kren

[illegible]

Nachspeise

DESSERT der Woche 6,80

Unser Service erzählt Ihnen gerne, was wir aktuell im Programm haben

[illegible]

Alle Preise in EURO inkl. Mwst.

Allergene: A: Gluten, B: Krebst., C: Eier, D: Fisch, E: Erdnuss, F: Soja, G: Milch, H: Schalenfrüchte, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesam, O: Sulfite, P: Lupine, R: Weichtiere