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 vetarisch	13,50

Salat:

Frühlings SALAT (H,L,M,O)
Lollo Rosso, Spinat, Radies,
Mandeln, kandierter Rhabarber,
Tomatenpesto 5,20

Suppe:

Brokkoli SUPPE (A,L) - vegan
Brokkoli, Kokosmilch, Croutons 5,20

Tagesteller mit Fisch:

Süßwasser BOLOGNESE (A,D,G,L)
Bolognese aus Süßwasserfisch,
Penne, Parmesan 11,80

Tagesteller ohne Fisch:

MAGHREB Eintopf (H,L) - vegan
Kichererbsen, Süßkartoffel, Ras-El-Hanout,
Wurzeln, Oliven, Süßwasserfisch,
Gewürzpilaf, Cashew, Dörrmarille 9,80

Die Spargelsaison ist eröffnet:

Ofen SPARGEL (A,H,L,M,O) - vegan
Weißer & grüner Spargel, Kichererbsenbratling,
Sauce Veganaise 18,50

Mittags à la carte

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

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

Süßwasser CHOWDER (A,B,C,D,G,L,O)
Irische Fischsuppe, Lachsforelle, Wels, Speck,
Wurzeln, Obers, Baguette kleine/große Portion 9,50 / 16,50

Ofen BRANDADE (A,D,G,L,O)
Grobes Püree aus Kartoffeln und Rauchfischstücken
mit Blattsalat 17,50

Znaimer WELSBRATL (A,D,G,L,M,O)
Filet vom Wels, Znaimer Senfsauce, Zucchinigemüse,
Palffyknödel, Cornichon 28,00

Frühlings SAIBLING (D,L,O)
Pochiertes Saiblingsfilet, Gewürzquinoa,
Spinatrüben, Radieschensalsa 28,00

Nachspeise

DESSERT der Woche 6,80
Unser Service erzählt Ihnen gerne,
was wir aktuell im Programm haben

Alle Preise in EURO
inkl. Mwst

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