

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)

Veggie TATAR - vegan

Melanzani, Cornichon, Kapern, Sellerie, Tomaten, Ciabatta
10,30 (A,L,M,O)

FRIZZI & FISCH

Fischhapperln auf Baguettescheiben mit einem Glas Bio Sparkling / oder Saft
13,50 / 12,50 (A,D,F,G,L,M,O)

O SOLE mio

Salziges vom Süßwasserfisch geräuchert & gebeizt, Kaviar, Skordalia (kaltes Püree)
15,50 (D)

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)

GARNELEN auf Gazpacho

Steirische White Panther Garnele, Gurken-Tomatenkaltschale, Baguette
19,50 (A,B,L,O)

Zitrone Zucchini KALTSCHALE - vegan

Zucchini, Zitrone, Soja Joghurt, Olivenöl, Mandel, Schnittlauch
6,20 (F,H,L,M)

HALÁSZLÉ

Ungarische Fischsuppe, Süßwasserfisch, Paprika, Majoran, Baguette kleine/große Portion
9,50 / 16,50 (A,D,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, Gnocchetti, Parmesan, Krautsalat
19,50 (A,D,G,H,L,O)

FISH & DIPS

Welsfilet gebraten, orientalischer Hirsesalat, Chimichurri, Charapitacreme, Rauchketchup
28,00 (D,L,M,O)

Wurzel SAIBLING

Saiblingsfilet pochiert, Wurzelwerk, Lauch, Salzkartoffel, Kernöl, Kren
28,00 (D,G,L,M,O)

Alles ROSÉ

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

ALPENSTÖR

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

FORELLE Müllerin

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

Grill SAIBLING

Traisentaler Saibling gegrillt, Safranpilaf, Dörrtomaten, Ricotta, Dukkah
35,00 (D,G,H,L,N,O)

Nachspeisen

TAPIOKA PUDDING - vegan

Ein Tapioka-Kokos-Pudding mit Maracuja-Mango-Coulis
7,80 ()

SCHOKO MOUSSE

Schoko Mousse mit Erdnuss-Crumble und -Krokant, Beerenröster
8,80 (A,C,E,G,O)

VERRE CITRON

Die "Tarte au Citron" im Glas! Lemon Curd, Mübteigcrumble, Cognacweichseln
8,80 (A,C,G,O)

KÄSE "Fromage à trois"

Dreierlei Käse, Feigensenf, Walnuss, Ciabatta
15,50 (A,G,H,M)