

## SAISONNIER

Aktueller Saisonnier: Grüner Spargelsalat  
mit Ofentomaten, Feta, Kerbel  
7,00 (G,N,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)



## MELANZANI Häppchen - vegan

Gebratene Melanzani mit Muhammara und Walnüssen  
7,00 (H,L)

## ROGEN Häppchen

Rogen vom Süßwasserfisch auf Karfiolcreme  
und gebratener Melanzani  
9,50 (D,G,H,L)

## SALMERINA in savor

Sanft säuerlich mariniertes Saiblingfilet mit  
Fregola Sarda und Triester Sauce  
14,00 (A,D,L)

## Süßwasser CEVICHE

Marinierte Saibling- und Lachsforellenstücke,  
Radicchio, Tomaten, Paprika, Zwiebel, Petersil  
16,00 (D,H,L)

## Wiener SUSHI

Höllentaler Lachsforelle und Saibling, Erdapfel,  
Estragonreduktion, eingelegte Radieschen  
16,00 (D,L,M)



## KOKOS KARFIOLSUPPE - vegan

Karfiol, Kokosmilch, Schwarzkümmel, Kerbel, Olivenöl  
5,50 (L)

## Süßwasser BOUILLABAISSE

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)



## Maghreb GEMÜSE - vegan

Ras-El-Hanout, Süßkartoffel, Karfiol, Kichererbsen,  
Cashewnüsse, Gewürzpilaf, Dörrmarillen  
16,00 (H,L)

## BRATFISCH mit Nockerln

(In memoriam Josef Bratfisch, alias "Nockerl")

Filet von der Seeforelle mit Wurzelgemüse-Nockerln  
zu Senfsauce und Krautsalat  
25,00 (A,D,G,L,M)

## Wellness SAIBLING

Ein Saibling Filet aus dem Dampfbad  
mit Wurzellocken, Asiakohl, fermentierten  
Sojabohnen, Ingwer und Kartoffeln  
26,00 (D,J,L,N)

## Alles OFEN

Marinierte Stücke vom ganzen Fisch  
(Forelle und Saibling) und Gemüse aus dem  
Ofen zu Benatschin-Reiseintopf und Charapita-Creme  
29,00 (D,L)

## Spargel und STÖR

Ein Filet vom Steyrtaler Stör auf Belugalinsen  
mit Tomaten-Spargelsalat, Curcumachips, Knusperrucola  
33,00 (A,D)

## GOLDFORELLE aus dem Schwarzatal

Eine Schwarzataler Goldforelle  
mit Kartoffeln, Gurke und Dill  
34,00 (D,H,L)

# Nachspeisen

## SCHOKO MOUSSE

Schoko Mousse mit Erdnuss-Crumble und -Krokant,  
Bananen-Mango-Coulis  
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)