

Abendkarte - Hauptspeisen

FISH no CHIPS

Filet vom Waller auf Kräutercouscous mit Torshi und Mangopickle-Joghurt
23,00 (A,D,F,G,L,M,N)

Dazu ein Sauvignon/Colombard aus der Gascogne!?

SAIBLING gesudert

In Wurzelsud pochirtes Saiblingfilet mit Gemüsejulienne, Kartoffel und Kren
24,00 (D,L,O)

Dazu ein Grüner Veltliner von Stift!?

TRAISENTALER OFENFISCH

Traisentaler Forelle- und Saiblingstücke aus dem Ofen, auf Fenchel-Dinkelrisotto mit Goldrüben und Schwarzkohl
29,00 (A,D,L,G,O)

Dazu ein Chardonnay barrique aus Langenlois!?

STÖR mit Aussicht

Ein Filet vom Steyrtaler Stör auf Belugalinsen mit Blattspinat, Chorizo-Kapern-Salsa
32,00 (A,D)

Dazu ein Pinot Noir von Birgit Braunstein?

VEGGIE STEW - Vegetarisches Gericht

Vegetarisches Irish Stew mit Halloumi
15,00 (G,L)

Dazu ein Pinot blanc aus dem Kamptal!?

))Ö°>))ó>))Ö°>))ó>))Ö°>))ó>))Ö°>))ó>))Ö°>))ó>))Ö°>))ó>))Ö°>))ó>))Ö°>))ó>))Ö°>))ó>))Ö°>))ó>))Ö°>))ó>))Ö°>))ó>))Ö°>))ó>

BEILAGENSALAT

Blattsalat mit frischen Kräutern, Kresse und Hausdressing
5,00 (M,O)

))Ö°>))ó>))Ö°>))ó>))Ö°>))ó>))Ö°>))ó>))Ö°>))ó>))Ö°>))ó>))Ö°>))ó>))Ö°>))ó>))Ö°>))ó>))Ö°>))ó>))Ö°>))ó>))Ö°>))ó>

Nachspeisen

SCHOKO MILLE-FEUILLE

Schokomousse geschichtet mit Teigblättern, dazu Beerenröster
7,50 (A,C,G,H)

GRIESCREMIG?

Dann am besten unseren Kardamom-Grießflammeri! Mit Nussknusper und Feigenragout (A,G,H)

))Ö°>))ó>))Ö°>))ó>))Ö°>))ó>))Ö°>))ó>))Ö°>))ó>))Ö°>))ó>))Ö°>))ó>))Ö°>))ó>))Ö°>))ó>))Ö°>))ó>))Ö°>))ó>

7,50 (A,C,G,H)