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

Salat:

Kernöl SALAT – vegan (L) 5,20

Tomate, Käferbohne, Rote Rübe, Zwiebel, Kürbiskern & -öl

Suppe:

Veggie Borschtsch SUPPE – vegetarisch (G,L) 5,20

Rote Rübensuppe, Kraut, Wurzeln, Tomaten, Dill, Rahm

Tagesteller mit Fisch:

Fisch DAL (A,D,L,N) 11,80

Rote Linsen Curry, Sellerie, Brokkoli, Süßwasserfisch, Chimichurri, 5-Spices-Nockerl

Tagesteller ohne Fisch:

Kürbis RISOTTO – vegetarisch (G) 9,80

Hokkaido Kürbis, Erbse, Arborio Reis, Parmesan

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

Bouillabaisse vom Süßwasserfisch, Rouille, Baguette

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

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: 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