

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

[illegible]

Salat:	Feta SALAT – vegetarisch 🌱 (G) Lollo Rosso, Gurken, Tomaten, Zwiebel, Feta	5,20
Suppe:	Zucchini-Zitronen KALTSCHALE – vegetarisch 🌱 (G,H) Zucchini, Zitrone, Joghurt, Olivenöl, Mandel	5,20

[illegible]

Tagesteller mit Fisch:	Fisch Curry (A,D,N) Mildes Thai Curry, Sesamnockerl, Süßwasserfisch	11,80
Tagesteller ohne Fisch:	MAGHREB Eintopf – vegan 🌱 (H,L) Kichererbse, Süßkartoffel, Ras-El-Hanout, Wurzel, Olive, Süßwasserfisch, Gewürzpilaf, Cashew, Dörrmarille	9,80

Mittags à la carte

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

HALÁSZLÉ (D)	9,50 / 16,50
Ungarische Fischsuppe, Paprika, Zwiebel, Majoran, Süßwasserfisch	

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

[illegible]

FISH & Dips (A,D,H,L,M,O)	28,00
Wels gebraten, orientalischer Hirsesalat, Chimichurri, Charapitacreme, Rauchketchup	

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

[illegible]

Nachspeise

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

[illegible]

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