

Vorspeisen

Di-Sa 18:00 - 22:00 (Küchenschluss 21:30)

SAISONNIER - vegan

Erfrischender Sommersalat mit Lollo Rosso, Gurken, Mais, Paradeisern, Rucola, Pistaziensplitter und Vinaigrette
7,00 (H,M,O)

Insel SEITLINGE - vegan

Leopoldstädter Kräuterseitlinge gebraten, mit Zuckerschoten und Minzerbsenmus
9,50 (L)

FRIZZI & FISCH

Fischhapperln auf Baguettescheiben mit einem Glas Bio Sparkling / oder Saft
13,00 / 12,00 (A,D,F,G,H,L,M,O)

ROGEN Kost

Forellen- und Karpfenrogen auf Estragonrahm und Karfiolcreme, mit Belugalinsen und gebratener Melanzani
12,00 (D,G,L,O)

SALMERINO in saor

Saiblingstücke mild gesäuert mit eingelegten Zwiebeln, Fladensplitter und Kräuterpesto
15,00 (D,H,L,O)

Süßwasser CEVICHE

Ein Ceviche Salat mit Saibling und/oder Roséforelle und Chimichurri (argentinische Würzsauce)
16,00 (D,O)

CREVETTES à la Charentaise

Steirische White Panther Garnelen, gebraten, in Cognac gelöscht, mit Bohnen, Charapitacreme, Baguette
19,00 (B,F,L,O)

Kalte PARADEISSCHALE - vegan

Kaltschale von Paradeisern, mit Ras-el-Hanout, Gurken und Sellerie
6,00 (L)

Fischknöderl SUPPE

Klare Fischsuppe mit Knöderln aus Süßwasserfisch
kleine/große Portion
9,00 / 16,00 (C,D,L,O)

Hauptspeisen

Di-Sa 18:00 - 22:00 (Küchenschluss 21:30)

OFEN KARFIOL mit Safranratatouille – vegan

Safran-Ratatouille auf roten Linsen-Salat und Ofen-Karfiol mit Haselnuss
18,50 (H,L,M,O)

FISCHGULASCH mediterran

Gulasch "putanesca" vom Süßwasserfisch, Pinien Gnocchetti, griechischer Krautsalat
19,00 (A,D,G,H,L,O)

FISH & DIPS

Gebratenes Welsfilet auf orientalem Hirsesalat mit Charapita, Romesco, Chimichurri
26,00 (D,H,L,O)

SAIBLING gesudert

Ein auf Sud gedämpftes Saiblingfilet mit Wurzellocken, Erdäpfeln, Kren, Kohlrabisalat
27,00 (D,L,O)

Alles ROSÉ

Gebratenes Roséforellenfilet mit Süßkartoffel-Ingwerpüree, Rotkrautsalat, Romesco
29,00 (D,G,H,L,O)

ALPENSTÖR

Ein mariniertes Filet vom Stör aus den Kalkalpen im Ofen gebraten, mit Brokkoli, Paradeis-Ragout und Sesamkartoffeln
33,00 (D,F,L,N)

Höllentaler GOLDFORELLE

Eine gebratene Goldforelle aus dem Höllental mit Petersilkartoffeln und Senfgurkensalat
34,00 (D,G,M,O)

OFENDUO

Halber Saibling und halbe Forelle aus dem Ofen, Djuvec-Reis, Fenchelconfit, Rotrübensalat
33,00 (D,L,O)

Nachspeisen

TAPIOKA PUDDING - vegan

Ein Tapioka-Kokos-Pudding mit Maracuja-Mango-Coulis
7,50 (A,C,G,H)

SCHOKO MOUSSE

Schoko Mousse mit Erdnuss-Crumble und -Krokant, Beerenröster
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)