Vorspeisen

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

SAISONNIER – vegan
Lollo Rosso, Tabouleh mit Couscous, Petersil, Minze, Tomate, Jungzwiebel, Zatar
7,30 (A,H,N,O)

Veggie TATAR - vegan
Melanzani, Cornichon, Kapern, Sellerie, Tomaten, Ciabatta
10,30 (A,L,M,O)

FRIZZI & FISCH
Fischhapperln auf Baguettescheiben mit einem Glas Bio Sparkling / oder Saft
13,50 / 12,50 (A,D,F,G,L,M,O)

O SOLE mio
Salziges vom Süßwasserfisch geräuchert & gebeizt, Kaviar, Skordalia (kaltes Püree)
15,50 (D)

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

Süßwasser CEVICHE
Süßwasserfisch, Seitling, Sellerie,
Paprika, Chimichurri, Mais-Chips
17,50 (B,D,L)

GARNELEN auf Gazpacho
Steirische White Panther Garnele, Gurken-Tomatenkaltschale,
Baguette
19,50 (A,B,L,O)

Kokos-Karfiol SUPPE - vegan
Karfiol, Kokosmilch, Nuss, Olivenöl, Schnittlauch
6,20 (H,L)

Süßwasser BOUILLABAISSE
Bouillabaisse vom Süßwasserfisch, Steirische White Panther Garnele,
Rouille, Baguette kleine/große Portion
11,50 / 19,50 (A,B,C,D,L,M,O)

Hauptspeisen

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

Alles OFEN – vegan
Maghrebinischer Ofeneintopf, Ofengemüse, Ofenbaguette
18,50 (A,L,O)

Fisch BOURGIGNON
Burgundereintopf vom Süßwasserfisch, Risibisi, Knusperrucola
19,50 (D,L,O)

FISH & DIPS
Welsfilet gebraten, orientaler Hirsesalat, Chimichurri, Charapitacreme, Rauchketchup
28,00 (D,L,M,O)

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

Alles ROSÉ
Roséforellenfilet gebraten, Rotrüben-Dinkelrisotto, Radieschensalat, Romesco
30,00 (A,D,G,L)

ALPENSTÖR
Filet vom marinierten Stör aus den oberösterreichischen Kalkalpen, Ofenbrokkoli,
Paradeisragout, Kartoffelgalette, Salsa
34,00 (D,F,G,L,O)

FORELLE Müllerin
Traisentaler Forelle gebraten, Buttermandeln, Petersilkartoffel, Fenchelconfit
34,00 (A,D,G,H,L)

Grill SAIBLING
Traisentaler Saibling gegrillt, Safranpilaf, Dörrtomaten, Ricotta, Dukkah
35,00 (D,G,H,L,N,O)

Nachspeisen

TAPIOKA PUDDING - vegan
Ein Tapioka-Kokos-Pudding mit Maracuja-Mango-Coulis
7,80 ()

SCHOKO MOUSSE
Schoko Mousse mit Erdnuss-Crumble und -Krokant, Beerenröster
8,80 (A,C,E,G,O)

VERRE CITRON
Die "Tarte au Citron" im Glas! Lemon Curd, Mürbteigcrumble, Cognacweichseln
8,80 (A,C,G,O)

KÄSE "Fromage à trois"
Dreierlei Käse, Feigensenf, Walnuss, Ciabatta
15,50 (A,G,H,M)