



Hauptspeisen

- Weißer Waller mit Gerstl-Paprika Sauerkraut und Kalbsfond € 23,80
- Toskanischer Fischeintopf mit Baguette und Rouille € 27,50
- Seezunge im Ganzen gebraten mit Sauce Bernaise, Blattspinat und Petersilienkartoffeln € 26,20
- Mit Oktopus gefüllter Seeteufel im Tomatenfond geschmort und Kichererbsencreme € 25,80
- Seesaiblingsfilet in der Kartoffelkruste gebraten mit geräuchertem Linsenfond und Ofentomaten € 24,20
- Gebratene Dorade mit cremigem Zitronenrisotto und Krustentierfond € 19,80
- Grünes Curry mit Garnele, Steinbeißer und Gewürzreis € 25,80
- Gebratener Wolfsbarsch mit Tomaten-Fenchel-Olivenfond und knuspriger Polenta € 31,80
- Wolfsbarsch oder Lachs in der Salzkruste (4 Personen) **nur auf Vorbestellung!!!** Tagespreis

Alle Fischfilets grätenfrei

Dessert

- Tonkabohnen-Crème Brûlée mit Mango-Passionsfrucht-Sorbet und mariniertes Honigmelone € 9,20
- Hausgemachte Powidltascherl mit Zwetschkenröster und Honigeis € 9,20
- Gefüllte Schokoladen Kugel mit exotischen Früchten und Limetten Granitee € 11,20