

Auszug unserer Speisekarte ab 07.02.2025!
Weitere Tagesgerichte vorort ersichtlich,
mit viel Frischfisch, etc.

kalte VORSPEISEN

<u>Tatare vom Matjesfilet</u> nach Hausfrauenart	9,80
<u>Garnelensalat</u> mit Avocado und Cocktailsauce	14,80
<u>Haussulz</u> mit rotem Zwiebel und steir. Kürbiskernöl	9,20

warme VORSPEISEN

<u>Miesmuscheln</u> im tomatisierten Weinsud gegart	14,90
„gebratene <u>Calamari</u> auf Ruccola mit Sesamdressing	15,80

SUPPEN

<u>Frittaten-</u> oder <u>Lungenstrudelsuppe</u>	4,30
<u>Knoblauchrahmsuppe</u> im Brotlaib serviert	8,80

FISCHGERICHTE

<u>Masaman</u> (rotes Curry) mit Seeteufel und Naan	kl. 14,80/gr. 23,80
ganzer <u>Saibling aus Trattenbach</u> in Butter gebraten mit Petersilerdäpfeln	24,20
<u>Safranrisotto</u> mit Parmesan	13,50
auf Wunsch mit gemischten <u>Meeresfrüchten</u>	22,80
in Kürbiskernbrösel gebackenes <u>Karpfenfilet</u> aus dem Wechselland mit Erdäpfel-Endiviensalat und Sc.Tartar	22,80

gebratenes Wolfsbarschfilet auf Süsskartoffelpüree
und Koriandersauce serviert 24,20

HAUPTSPEISEN (wer nicht fischt)

„Gemüsemomos“ nepalesische Teigtaschen (vegan)
auf Chinakohlsalat serviert dazu Erdnussauce 14,90

gebackene Fleischknödel mit warmem Krautsalat 14,20

gebratene Schweinelendchen in Camembert-Pfeffersauce
mit hausgemachte Buternockerl 18,70

gesurte Hühnerbruststreifen naturgebraten
im Kernöl-Zucchini-saftl mit Reis 15,50

in Kräuterbröseln gebackenes Schnitzel
vom Kreuzberglamm mit gemischtem Salat 20,00

DESSERTS

Karamellparfait auf Blutorangensauce 8,90

Grießflammerie mit Mangolassi 8,80

gerollte Mohn-Palatschinke
dazu Zwetschkenröster 9,00

Dessert-Variation 14,90

gemischtes Käsebrett 10,50

Werter Gast, da alle unsere Speisen hausgemacht sind und daher Spuren oder größere Mengen von den bekannten Allergenen enthalten können, bitten wir Sie, uns im Falle einer Unverträglichkeit dies mitzuteilen. Unser Servicepersonal kann Ihnen diesbezüglich Auskunft geben, damit Sie, wie gehabt, einen genussvollen Aufenthalt bei uns haben.