unserere derzeitige fischlastige Standard-Speisekarte ab 06.02.2026
viele frische „Fisch“ Tagesgerichte vorort ersichtlich,

kalte VORSPEISEN

mit **Ingwer** und **Basilikum** gebeiztes Carpaccio
von der Lachsforelle mit Ruccolasalat 14,90

pikanter Heringssalat nach **Looshausart** 12,50

Haussulz mit rotem Zwiebel und steir. **Kürbiskernöl** 9,80

warme VORSPEISEN

Miesmuscheln im **tomatisierten Weinsud** gegart 16.40

gebratene Calamari auf **Ruccola** mit **Sesamdressing** 17.80

SUPPEN

Frittaten- oder Lungenstrudelsuppe 4,80
Knoblauchrahmsuppe im Brotlaib serviert 9,40

FISCHGERICHTE

gebratene Regenbogenforelle aus **dem Höllental/Oberwasser**
mit **Petersilerdäpfel** 24,70

gebackenes Karpfenfilet aus Trattenbach in Kürbiskernbrösel
dazu **Erdäpfel- Endiviensalat** und **Sc.Tartare** 26,50

Fenchelrisotto mit Parmesan 14,90
auf Wunsch mit heimischen Lachsforellenfilet 27,80

Szegediner Gulasch vom Wels von **Gut Dornau**
dazu **Petersilerdäpfeln** 25,50

Pasta mit Meeresfrüchten in **Weißwein-Oberssauce** 22,50

HAUPTSPEISEN (wer nicht fischt)

gebackene **Fleischknödel** mit warmem Krautsalat 15,20

gebratene **Schweinelendchen** in **Gorgonzolasauce**
mit Kroketten 19.70

Hühnergeschnetzeltes in **Paprikarahmsauce**
mit hausgemachte Butternockerl 18.90

gebackenes **Surkarreeschnitzel**
mit **Erdäpfel-Endiviensalat** 18,20

Veganes **angeräuchertes Selleriesteak** mit **Gemüsecouscous**
und hausgemachten **Paprikachutney** 16.90

DESSERTS

gerollte **Mohn-Palatschinke**
dazu **Zwetschkenröster** 9.50

hausgemachtes Nougatparfait
mit warmen Weichseln 8.90

Apfel-Mohntorte 5.90

Süsse **Dessert-Variation** 14,30

gemischtes **Käsebrett** 11,00

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.