Unser Mittagsmenü

Di-Fr 12:00 - 14:30 (Küchenschluss 14:00)

FISCH MENÜ:	Salat oder Suppe + Tagesteller mit Fisch	15,00
NOFISCH MENÜ:	Salat oder Suppe + Tagesteller vetarisch	13,00

Salat:

Radies Zatar SALAT (O) - vegan
Lollo Rosso mit eingelegten Radieschen
und Zatargewürz 5,00

Suppe:

Bärlauchpesto SUPPE (L) - vegan
Kartoffel-Lauch Suppe mit Pesto vom frischen
Bärlauch 5,00

Tagesteller mit Fisch:

Fisch BENATSCHIN (D,E,L)
Senegambischer Reiseintopf mit
Erdnuss-Sauce und Süßwasserfisch 11,50

Tagesteller vegan:

Seitling PASTA (A,G,H,L) - vegan
Tagliatelle mit Kräuterseitlingen,
Zuckerschoten, Pinien und Parmesan 9,50

Mittags à la carte

Di-Fr 12:00 - 14:30 (Küchenschluss 14:00)

ROGEN Häppchen (D,G,H,L)
Rogen vom Süßwasserfisch auf Karfiolcreme
und gebratener Melanzani 9,50

Süßwasser BOUILLABAISSE (A,B,C,D,L,O)
Bouillabaisse mit Süßwasserfisch,
Rouille und Baguette kleine/große Portion 9,50 / 15,00

Ofen BRANDADE (A,D,G,L,O)
Grobes Püree aus Kartoffeln und Rauchfischstücken
mit Blattsalat 17,00

WELSBRATL nach Znaimer Art (A,D,G,H,L,M)
Gebratenes Welsfilet mit Znaimer Senfsauce,
Palffyknödln, Rotkrautsalat mit Walnuss 26,00

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

Nachspeise

MEHLSPEIS der Woche 7,50
Unser Service erzählt Ihnen gerne,
was wir aktuell im Programm haben

Alle Preise in EURO
inkl. Mwst

Allergene: A: Gluten, B: Krebstiere, C: Eier, D: Fisch, E: Erdnüsse
F: Soja, G: Milch, H: Schalenfrüchte, L: Sellerie, M: Senf
N: Sesam, O: Sulfite, P: Lupinie, R: Weichtiere