



FISCHWOCHE

ERLESENE MEERES- UND SÜßWASSERFISCHE

DONNERSTAG, 17. BIS SONNTAG, 27. MÄRZ 2022

KALTE VORSPEISEN

Matjesfilet „Hausfrauen Art“

mit Äpfeln, Zwiebeln und Gewürzgurken dazu frische Pellkartoffeln

€ 12,60

Lachs Tataki (gebeizt)

dazu Fenchel-Sud und Radieschen-Gurkensalat

€ 12,80

WARME VORSPEISEN

Miesmuscheln

in Weißwein-Wurzelgemüse-Sud

€ 13,20

Gebratene Süßwasser-Garnelen mit Knoblauch

auf geschmorten Salatherzen

€ 14,20

Zu allen Vorspeisen servieren wir frisches Baguette und Kräuter/Knoblauchbutter

SUPPEN

Mediterrane Fischsuppe

mit Muscheln und Garnelen

€ 5,40

Pastinakencremesuppe

mit Pistazien und Flusskrebsschwänzen

€ 4,90

HAUPTSPEISEN

Bunte Fischgrillade dazu Bärlauchbutter und bunte Gemüse-Kartoffelpfanne	€ 22,40
„Fish & Chips“ gebackener Kabeljau mit Pommes frites, Zitronen Aioli und Erbsenmus	€ 18,40
Filet von der Goldbrasse mit Kartoffel-Erdnusspüree und Pak Choi	€ 19,40
Lachsfilet und gegrillter Ziegenkäse mit Kürbis Creme und Brokkoli	€ 18,60
Saltimbocca vom Steinbeißer mit Schwarzwälder Schinken, Zitronen-Thymiansauce und Süßkartoffel-Pilzgröstl	€ 19,80
Räucherforelle auf Kräuter-Risotto mit Parmesan	€ 17,20
Gebratenes Zanderfilet mit Rahmsauerkraut, Beluga Linsen und Trauben	€ 18,20
Störfilet mit Fenchel, Paccheri Nudeln und Hummerbutter-Sauce	€ 19,20
Wolfsbarsch im Ganzen gebraten mit Salsa Verde, grünem Spargel und Frühkartoffeln	€ 19,60

DESSERTS

„Neptun´s süßer Traum“ Baiser mit Lemon Curd und frischen Erdbeeren im Glas serviert	€ 6,20
Cheesecake mit Karamell und Heidelbeeren	€ 5,20
Kaffee Affogato	€ 3,60



***Neben unseren Fischgerichten
bieten wir Ihnen auch folgende Gerichte an***

Rindsuppe mit Frittaten oder Nudeln	€ 3,60
Gemischter Salatteller	€ 4,60
Bunter Blattsalat mit gebratenem Ziegenkäse, Äpfeln, gerösteten Nüssen und Honig-Vinaigrette	€ 11,80
Kasspatzl'n hausgemachte Eierspätzle mit würzigem Bergkäse und geröstetem Zwiebel, dazu servieren wir einen kleinen gemischten Salat	€ 10,40
Tiroler Grillteller Schweinesteak, Medaillons vom Beiried und zartes Truthahnbrustfilet mit Kräuterbutter, Pommes frites und Grillgemüse	€ 16,50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilerdäpfeln und Preiselbeeren	€ 18,60
Jägerpfandl Schweinefilet in pikanter Pilz-Rahmsauce im Pfandl serviert, dazu gibt's hausgemachte Eierspätzle	€ 16,50
Zwiebelrostbraten mit Kartoffelrösti, Speckbohnen und gerösteten Zwiebeln	€ 17,50