

Abendkarte

Duett vom hausgemachten Heringssalat (weiß, Honig-Senf) garniert 9,50
Hausgemachter weißer Heringssalat 8,50

Carpaccio vom Rindsfilet mit Rucola und gehobeltem Grana 11,50

Oktopus- rote Rüben Tartar mit Chilimayo, eingelegtes Gemüse, Toast 12,50

Karotten- Ingwercremesuppe mit Crouton 8,50

Pannonische Fischsuppe mit Fischstücken 8,50

Klare Rindssuppe mit Nudeln oder Backerbsen 5,50

Avocado Garnelen Salat (bunte Blattsalate mit Balsamico Glace. gebratene Garnelen, Avocados, Tomate) 18,50

Ziegenkäse mit Honig & Nüssen gebraten auf rote Rübenschichten mit bunten Blattsalaten, Mangodressing 18,50

Veganes Chili sin Carne, Salzerdäpfeln 18,00

veganes Selleriestreak mit Erdäpfelpüree und gegrillten Apfelspalten 19,00

heimische Forelle im Ganzen gebraten,
dazu Ofenerdäpfel, Zitronen- Aioli Dip 22,50

gebratenes frisches Filet vom Skrei (nordischer Kabeljau),
dazu Dippers, Gemüse, Cocktailsauce 25,50

Fisch & Chips Skreifilet in Backteig, Dippers, Zitronen Aioli 22,50

Frisches Filet vom Skrei gebacken, mit Erdäpfel- Vogerlsalat 23,50

Frisches Zanderfilet vom Rost,
dazu Petersilerdäpfeln, Blattsalat, Sauce Tartar 26,50

frisches Störfilet gebraten auf Zucchini Risotto, Granascheiben 24,50

Nestroy Rostbraten (würzig gefüllt mit Zwiebel, Speck und Jalapenos),
dazu Senfsauce und Dippers Erdäpfel 29,50

Rindsfilet Steak medium gebraten,
dazu Pfefferoberscremesauce und Erdäpfelkroketten 35,50

knusprig gebratenes Bauchfleisch
mit Polentawürfel, glacierten Kohlsprossen und Schwarzbiersaft 21,50

Für Süßes danach, bringen wir gerne unsere Nachspeisenkarte!

Grappa Sarpa di Poli aus der Großflasche 2cl 5,-
Tiroler Zirben Schnaps 2 cl 3,-