

*Unser Schwerpunkt in der Fastenzeit
Heimische Süßwasserfische ausschließlich
von der Teichwirtschaft Gut Dornau*

Vorspeise

Tartar vom Seesaibling € 9,90
Fein gehacktes Filet vom Seesaibling, abgeschmeckt mit roten Zwiebeln, gegrillten Paprika Zitronensaft und gehacktem Ei; dazu reichen wir hausgebackenen BIO Toast C, A, D

Hauptspeisen

Fischeintopf Holzinger **DAS GERICHT FÜR SUPPENFANS!** € 17,90

In einer cremigen Suppe aus Flusskrebse garen wir Filets von Saibling, Forelle und Wels.
Abgerundet wird der Eintopf mit einem Hauch von Vermout,
dazu reichen wir hausgebackenes BIO Brot A, L, D, B, G

Saibling € 18,80 € 13,60
Knusprig, auf der Haut gebratenes Filet vom Saibling mit knackigem BIO Gemüse, hausgemachter Kräuterbutter und BIO Petersilienerdäpfeln D, A, G, M

Gebackener Karpfen € 17,90 € 12,90
Gebackenes Karpfenfilet mit BIO Erdäpfel-BIO Vogerl-Salat und unserer hausgemachten Sauce Tartar D, A, G, M, C

„Fish & Chips“ vom Wels € 18,80 € 13,60
Im Bierteig gebackenes Welsfilet mit BIO Erdäpfel Wedges und hausgemachter Knoblauch Mayonnaise D, A, G, M, C

Bachforelle € 17,90
Im Ganzen gebratene Bachforelle mit BIO Petersilienerdäpfeln und grünem BIO Salat D, A, G, M

Lachsforelle € 18,80 13,60
Gebratenes Filet von der Lachsforelle mit würzigem Wokgemüse und BIO Curry Schaum A, G, D