

# Fisch Vorspeisen und Suppen

€

## Zweierlei vom Räuchersaibling

Tartar und Mousse  
mit Safrangelee

A,C,D,E,G,L,M,H,O



12,80

## Flußkrebis - Avocadotörtchen

im Paprika - Olivenfond mit Gartenkresse

A,B,C,E,F,G,O

10,80

## Gebratene Jakobsmuscheln

auf Mango - Papaya Salsa und Kokosschaum

B,E,F,G,H,O

13,80

## Frühlingsalat

Blattsalat mit Garnelen, Honig - Ingwerdressing,  
Limetten und Nüsse

B,C,E,F,G,H,O

9,80

\*\*\*\*\*

## Klare Fischeuppe nach „Art des Hauses“

A,B,D,G,L,M,O,R

8,00

## Hummer - Paradeiserschaumsuppe

mit Knusperstangerl

A,B,L,D,E,F,G,L,O

6,80

# Fisch Hauptspeisen

€

<b>Gebackenes Skrei-Filet</b> auf Erdäpfel - Gurkensalat A,C,D,E,G,L,M,O	17,20
<b>Forelle „Müllerin Art“</b> mit brauner Butter, Petersilienkartoffeln und Blattsalat A,C,D,G,H,M,O	 18,80
<b>Saibling-Filet</b> auf Bärlauch Risotto und weißer Tomatenbuttersauce A,C,D,G,H,M,O	 22,50
<b>Dorade im Ganzen gebraten</b> mit mediterranem Gemüse und Babykartoffeln D,E,F,G,L,O	22,00
<b>Lachsforellenfilet</b> auf Gemüse Risotto und Ofentomaten D,E,F,G,H,L,M,N,O	 18,80
<b>Störfilet</b> auf Kräuterspinat, Shiitake - Pilze Rotweibutter und Wasabi Püree D,E,F,G,H,L,M,O,N	28,90
<b>Seezunge im Ganzen gebraten</b> mit Dillerdäpfel und Romanesko A,D,G,L,O	33,50
<b>Saltimbocca vom Seeteufel</b> mit grünem Spargel, Gnocchi und Safranschaum A,C,D,E,F,G,O	25,50
<b>Mit Knoblauch gebratene Scampí</b> auf Kräutertagliolini D,E,F,G,L,O,M,	22,90

Unsere Süßwasserfische kommen vom  
„Scheffauer“, Leo Tríxl Fieberbrunn