

# STARTER

---

## **Bio Weizenbaguette &** | 7,60 |

hausgemachte Oliventapenade & Hummus

## **Wildkräuter-Spinat-Salat** | 9,80 |

Hausdressing, Kirschtomaten, Gemüsechips, Sesam

## **Edamame** | 9,80 |

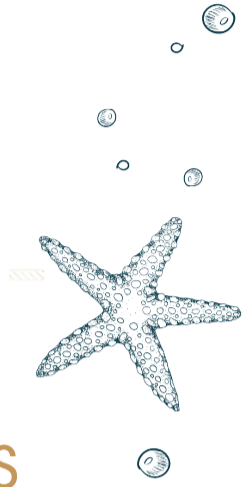
Sojabohnen, Maldon Salz

## **Calamari** | 19,80 |

knusprig frittiert, Aioli, Zitrone

## **Yello Fin Tuna Tatar** | 16,80 |

Avocado, Crémé Fraiche & Shiso Kresse



---

## Classic Starters

---

## **Ziegenkäsebällchen** | 16,80 |

ingelegte Chioggia-Äpfel, Himbeer & Quinoa

## **Beef Tartare** | 22 |

handgeschnitten vom Österreichischen Rinderfilet,  
Tomatenmayo, Parmesanchip,  
Tomaten-Basilikum Chutney, Toastbrot

## **Saibling** | 16,90 |

kaltgeräuchert & geflämmt.

Avocadocreme, Buttermilch, Baby Leafsalate

## **Burratina** | 16,80 |

Tomatenvielfalt & Marillen und Nüssen



---

## Austern

---

### **Irische Felsenaustern**

Der Rockstar unter den Austern! Diese irische Delikatesse wird in der Dungarvan Bay-Region seit Jahrhunderten von ausgewählten Züchtern kultiviert.

### **Austern No3 Classique**

Mit Bio Brot & Butter

3 Stk 15 | 6 Stk 30

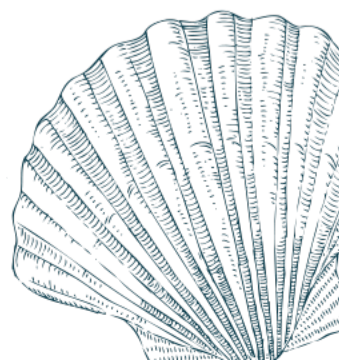
### **Rockefeller Austern**

Gratiniert,

Pecorino, Parmesan,

Proscuitto, Blattspinat

3 Stk 18 | 6 Stk 36



# FÜR ALLE DIE Mehr vom Meer WOLLEN

## 3-Gang Fisch Menü

---

### Saibling

kaltgeräuchert & gebläut.  
Avocado-creme, Buttermilch, Baby Leafsalate

### Pasta a limone e tonno

spaghetti a la chitarra,  
crudo vom sizilianischen blauflossen tuna rosso

### Steinbuttfilet

Zitronenmousseline, Wilder Brokkoli, Bisque

p. P. | Euro | 64



## 4-Gang Fisch Menü

---

### Saibling

kaltgeräuchert & gebläut.  
Avocado-creme, Buttermilch, Baby Leafsalate

### Pasta a limone e tonno

spaghetti a la chitarra,  
crudo vom sizilianischen blauflossen tuna rosso

### Steinbuttfilet

Zitronenmousseline, Wilder Brokkoli, Bisque

### Zitronentarte

mit Fruchtsorbet

p. P. | Euro | 72



Die Menüs werden ab 2 Personen  
mit gleicher Auswahl serviert

# CATCH OF THE DAY

---

## Ganze Fische

Ob mehrmals wöchentlich vom Triester Fischmarkt oder täglich aus unseren heimischen Gewässern: Wir selektieren immer den besten Fang für Ihren Fischgenuss!

### **Branzino**

Gartengemüse, Rosmarinkartoffel  
für 2 Person  
al Forno | pro 100g | 13 |

### **Seezunge**

im Ganzen gebraten  
Kartoffel-Zitronen Mousseline, Gartengemüse  
für 1 Personen | 43 |  
für 2 Personen | 78 |

### **Wörthersee Wildfang Reinanke**

im Ganzen gebraten  
Gartengemüse, Petersilkkartoffel  
für 1 Personen  
al Forno | pro 100g | 10,50 |

### **Steinbutt**

im Ganzen gebraten  
Gartengemüse, Rosmarinkartoffel  
ab 2 Personen € 90,-

## Appetit auf Meer

---

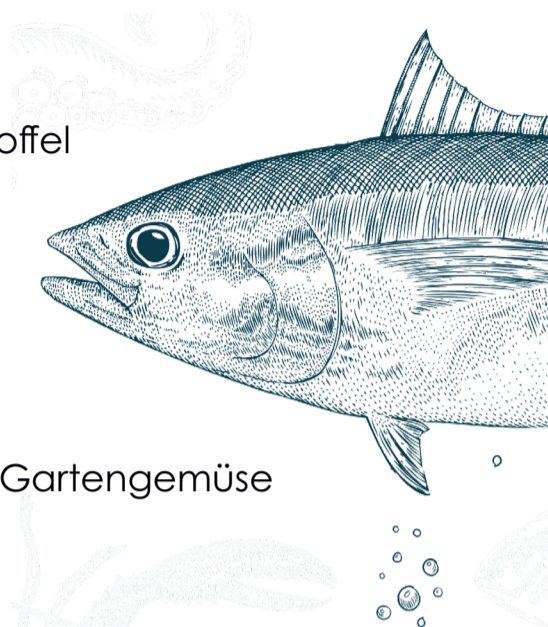
mehr vom Meer mit Spargel

### **Gebratenes Branzinofilet** | 33 |

Zitronenmousseline, wilder Broccoli, Beurre Blanc

### **Saiblingsfilet aus dem Millstättersee** | 31,80 |

Ricotta Gnocchi, grüner Spargel, Pakchoi, Erbse



# SIGNATURE DISHES

das beste vom seegasthaus

## Lavantaler Frühlingsente für 2 Personen | 65 |

grüner Spargel, hausg. Pommés Dauphine, Jus

## Tuna Tataki | 28,60 |

Blue Fin Tuna, Wildkräuter-Baby Spinat, Sesam

## Hummerschwanz | 48 |

hummerbisque, spaghetti alla chitarra,  
cherrytomaten, beurre blanc

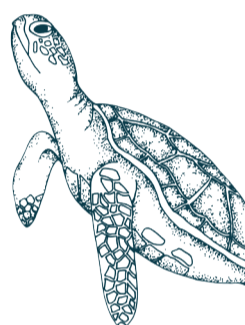
## Trüffel pasta

frische Pasta alla Chittara,

Trüffelsauce frischer Trüffel aus Piemont

Vorspeise € 24,50

Hauptspeise € 29,50



# Simple but Delicious

---

## das echte Wiener Schnitzel | 32,50 |

vom österreichischer Kalbsrücken

Petersilkartoffel & Wildpreiselbeeren

## gebratene Kalbsbutterschnitzerl | 28,10 |

vom österreichischen Kalb

Kartoffelpüree, Erbsengemüse, Röstzwiebel

## Filetsteak vom österreichischen Rind

lady cut 160g | 37,90 |

gentleman cut 200g | 46,50 |

Babykarotten, Kartoffelgratin & Sauce Hollandaise

## zart geschmortes Rinderbackerl | 30,50 |

vom österreichischen rind

gerührter polenta, pakchoi,

babykarotten, jus

Alle Preise verstehen sich in Euro  
und sind inklusive aller Steuern und Abgaben.

Irrtümer und Druckfehler vorbehalten