



– IM URMEER –

ZU BEGINN

Burrata
mit steirischen,
italienischen &
kroatischen Tomaten,
dazu Pilzsud
15

*Ceviche vom
Steirerzander*
mit Blumauer Tomaten &
Kernölmayonnaise
17

*Fischsuppe
„Alpe Adria“*
mit Süß- und
Salzwasserfischen,
dazu Sauce Rouille
10

*Beef Tatar
„Surf & Turf“*
mit Trüffelcreme &
knusprigem Brot
17

AUS DEM URMEER

Quellwassersaibling
Langsam aufgewachsen im
Quellwasser, ist sein Fleisch kräftig
und zart zugleich.
19

Branzino al Forno
Weltklasse Branzino aus Dalmatien,
ca. 700g aus dem Ofen mit mitgebratenem
Gemüse zum Teilen für 2
69

Echte Bachforelle
Nur echt mit den roten Punkten!
Aus glasklaren steirischen
Gewässern.
19

Unsere Fische bereiten wir im Ganzen in ALMBUTTERSCHMALZ GEBRATEN zu.

FÜR DIE FISCH! *Unsere Beilagen:*

Heurige mit Bio-Butter & Petersil	3	Eierschwammerl à la Creme	5
Risi Pisi	3	Gartengemüse	4
Gefüllter Paprika mit Ratatouille & Schafskäse	6	Urmeerkräuterbutter	2
Hausgemachte Trüffelgnocchi	7	Sauce Tartare	2
Krauthauptelsalat mit Radieschen & Kernöl	5/8	Knoblauch-Petersil-Olivenöl	2

**PIMP
YOUR
FISCH!**
Riesengarnelen
U5 | Stk. / 7

SPECIALS

in Almbutterschmalz *gehackener Karpfen*
mit Erdäpfel-Gurkensalat &
Sauce Tartare
17

Pasta „Süd“ - Südsteiermark
hausgemachte Pappardelle, Buzara
made in Styria & Riesengarnelen
24

Weltklasse Carnaroli Risotto
mit roh marinierten und gegrillten
Steinpilzen, dazu Sommertrüffel
24

Lachsforelle mit knuspriger Haut
mit Pasta Fregola Sarda, gebranntem Lauch &
Zitronenschaum
22

**! NO FISH →
! NO PROBLEM**

Knusperhendlschnittzel
saftige Hühnerbrust in Buttermilch
mariniert mit Risi Pisi & Preiselbeeren
15

Frag uns nach unseren
NO-FISH-GEHEIMTIPPS!

Für Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte
an unser geschultes Personal.

FRISCH AUS UNSEREM RÄUCHEROFEN



→ *Quellwassersaibling* im Ganzen
in Weinrebenholz geräuchert,
ausgelöst und mit Oberskren serviert
19

SÜSSES ZUM SCHLUSS

Dreierlei Schokoladenmousse
mit weißer, Milch- & Zartbitter-
Fairtrade-Schokolade
11

Lauwarme Bergtopfentarte
mit Brombeeren & eigenem Eis
11

Schneehallschlacht im Weingarten
Naturjoghurt „-15° C“ mit Weingartenpfirsichen &
Urmeerrosmarin
13

Cheese!

Österreich - Kroatien - Italien:
Österkron, weicher Trüffelbrie, alter Parmesan,
dazu Akazienhonig & Feigensenf
13

Als Gedeck servieren wir Ihnen frisch gebackenes
Steinofenbaguette mit hausgemachter Urmeerkräuterbutter,
Kernölpesto, Olivenöl & Spezialgewürzmischung 3,90 p.P.