



– 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 Bio-Branzino aus Piran,
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
Krauthäuptelsalat mit Radieschen & Kernöl	5/8	Knoblauch-Petersil-Olivenöl	2

**PIMP
YOUR
FISCH!**

Riesengarnelen
U5 | Stk. / 6

SPECIALS

in Almbutterschmalz *gebackener 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

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

**! NO FISCH →
! NO PROBLEM**

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

Frag uns nach unseren
NO-FISCH-GEHEIMTIPPS!

FRISCH AUS UNSEREM RÄUCHEROFEN

unsere
besondere
Empfehlung
für Sie!

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

SÜSSES ZUM SCHLUSS

Dreierlei Schokoladenmousse
mit weißer, Milch- & zartbitterer
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

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

Als Gedeck servieren wir frisch gebackenes Steinofenbaguette mit hausgemachter
Urmeerkräuterbutter, Kernölpesto, Olivenöl & Spezialgewürzmischung 3,50 p.P.