



– IM URMEER –

## ZU BEGINN

*Welcome to Paradise*  
Tomatenraritäten  
mit Burrata & prämiertem  
Kürbiskernöl  
14

*Sashimi vom  
Bio-Branzino*  
mit gegrillter  
Wassermelone, Avocado &  
Ponzu  
15

*Fischsuppe  
„Alpe Adria“*  
mit Süß- und  
Salzwasserfischen,  
dazu Sauce Rouille  
9

*Beef Tatar  
„Surf & Turf“*  
mit Trüffelcreme &  
knusprigem Brot  
16

## AUS DEM URMEER

*Quellwassersaibling*  
Langsam aufgewachsen im  
Quellwasser, ist sein Fleisch kräftig  
und zart zugleich.  
18

*Branzino oder Zander al Forno*  
Weltklasse Bio-Branzino aus Piran, oder  
feiner heimischer Bio-Zander, ca. 700g  
aus dem Ofen mit mitgebratenem Gemüse  
zum Teilen für 2  
65

*Echte Bachforelle*  
Nur echt mit den roten Punkten!  
Aus glasklaren steirischen  
Gewässern.  
18

Unsere Fische bereiten wir im Ganzen in ALMBUTTERSCHMALZ GEBRATEN zu.

## FÜR DIE FISCH! *Unsere Beilagen:*

Heurige mit Bio-Butter & Petersil	3	Cremiger Blattspinat	4
Risi Pisi	3	Carnaroli Risotto	5
Saisonales Gartengemüse	4	Urmeerkräuterbutter	2
Hausgemachte Trüffelgnocchi	7	Echte Schnittlauchsauce	2
Gebratene Pilze & Schwammerl	5	Knoblauch-Petersil-Olivenöl	2
Vogerl-Krauthäuptelsalat mit Erdäpfel & Kernöl	5/8		

**PIMP  
YOUR  
FISCH!**  
Riesengarnelen  
U5 | Stk. / 6

## SPECIALS

in Almbutterschmalz *gehackener Karpfen*  
mit Vogerl-Krauthäuptelsalat mit warmen  
Erdäpfeln & Kernöl 16

*Pasta „Süd“ - Südsteiermark*  
hausgemachte Pappardelle, Buzara  
made in Styria & Riesengarnelen 21

*Hausgemachte Räuchersaiblingsravioli*  
mit Steinpilzen und istrischem Trüffel 21

**! NO FISCH →  
! NO PROBLEM**

*Almbullen-Steak*  
250g Filet Steak mit Gartengemüse,  
Pfeffersauce & Steakfries 33

*Knusperhendlschnitzel*  
saftige Hühnerbrust in Buttermilch  
mariniert mit Risi Pisi & Preiselbeeren 14

## GANZ FRISCH AUS UNSEREM RÄUCHEROFEN



*Quellwassersaibling* im Ganzen  
in Weinrebenholz geräuchert,  
ausgelöst und mit Oberskren serviert 18

## SÜSSES ZUM SCHLUSS

*Dreierlei Schokoladenmousse*  
mit Kürbiskernkrokant 8

*Tagessorbet*  
frisch gerührt mit Winzersekt oder Wodka 7

*Gehackene Apfeltarte*  
mit Vanillecreme 9

*Cheese!*  
AT | IT | HR - mit hausgemachtem Chutney,  
und allerhand rundherum 10

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

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