



– IM URMEER –

ZU BEGINN

Weizner Schaffrischkäse
mit dem Bestem
vom Kürbis, Kernen &
prämiertem Kernöl
15

*Gebeizter
Bio-Saibling*
von Michis frische Fische
mit roten Rüben & Kren
16

*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 al Forno
Weltklasse Bio-Branzino aus Piran,
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
Allerhand geschmorte Rüben	4	Urmeerkräuterbutter	2
Hausgemachte Trüffelgnocchi	7	Echte Schnittlauchsauce	2
Eingemachtes Kürbisgemüse mit Rahm	5	Knoblauch-Petersil-Olivenöl	2
Vogel-Krauthauptelsalat mit Erdäpfel & Kernöl	5/8		

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

SPECIALS

in Almbutterschmalz *gehackener Karpfen*
dazu Vogel-Krauthauptelsalat mit warmen
Erdäpfeln & Kernöl 17

Pasta „Süd“ - Südsteiermark
hausgemachte Pappardelle, Buzara 22
made in Styria & Riesengarnelen

Hausgemachte Räuchersaiblingsravioli
mit Kräuterseitlingen & istrischem Trüffel 21

**! NO FISCH →
! NO PROBLEM**

Almbullen-Steak
250g Filet Steak mit allerhand Rüben,
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 9

Flaumige Topfenknödel
mit hausgemachtem Zwetschgenröster &
echtem Vanilleeis 9

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 3,50 p.P.