Pro Beilagenänderung	€ 1,00 Aufpreis		
Besteck/Teller extra	€ 1,00 Aufpreis	Paellareis	€ 2,00 Aufpreis
Änderung auf Salat vom Buffet	€ 2,00 Aufpreis	Ofenkartoffel	€ 2,00 Aufpreis

ZUM PROBIEREN

1 Stück Auster auf Eis, mit Limone R
€ 4,30

Vorspeisen

Knoblauchbaguette	AG	**€ 4,60**
Hausgemachte schwarze Ravioli mit Lachsfülle, auf Hummerbuttersauce	ACGB	**€ 10,50**
Red Tiger Shrimps „Gran Canaria" in Chili-Knoblauchöl, dazu Baguette	AB	**€ 12,50**
3 Stück gegrillte Scampi auf Knoblauchbaguette ODER auf gebratenen Blutwurstscheiben an Blattsalaten	ABG	**€ 12,50**
Carpaccio vom Thunfisch mit feiner Balsamico-Vinaigrette, Parmesanspänen und gerösteten Kürbiskernen, dazu Baguette	ADG	**€ 15,00**
3 Stück Austern „Fin Claire" auf Eis, mit Limone und Baguette	AR	**€ 12,90**
Miesmuscheln „Inverness" in Most-Speckrahmsauce, dazu Baguette	ARGO	**€ 12,00**
Miesmuscheln dazu Baguette		**€ 12,00**
in Knoblauch Gemüsesud **oder**	RO	
in schmackhaftem Tomatenragout **oder**	AGR	
in Weißwein-Knoblauchsauce	AGRO	
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter	AGD	**€ 14,50**

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer

Pro Beilagenänderung	€ 1,00 Aufpreis		
Besteck/Teller extra	€ 1,00 Aufpreis	Paellareis	€ 2,00 Aufpreis
Änderung auf Salat vom Buffet	€ 2,00 Aufpreis	Ofenkartoffel	€ 2,00 Aufpreis

Suppen

Französische Zwiebelsuppe	AGLO	€ 6,90
Fischsuppe „Bretagne“ mit Blätterteigfleurons	ABCDLR	€ 8,00
Feine Kartoffelrahmsuppe mit Räucherlachs	AGDL	€ 8,00
Hummerschwanztöpfchen mit Obers Haube und Kräutern	ABCDGLO	€ 8,00

Beilagen Salat vom Buffet

kleiner gemischter Salatteller	G	€ 5,90

Hauptgerichte Fisch

Miesmuscheln „Inverness“ in Most-Speckrahmsauce, dazu Baguette	AGRO	€ 17,50
Miesmuscheln dazu Baguette		€ 17,50
in Knoblauch Gemüsesud **oder**	RO	
in schmackhaftem Tomatenragout **oder**	AGR	
in Weißwein-Knoblauchsauce,	AGRO	

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer

Pro Beilagenänderung	€ 1,00 Aufpreis		
Besteck/Teller extra	€ 1,00 Aufpreis	Paellareis	€ 2,00 Aufpreis
Änderung auf Salat vom Buffet	€ 2,00 Aufpreis	Ofenkartoffel	€ 2,00 Aufpreis

Viktoriabarschfilet ABDGO **€ 20,00**
gefüllt mit Krebsschwänzen, auf Rieslingrahm, dazu Kartoffelgratin

Maccaroni - Penne Tricolore ABCDG **€ 18,50**
mit Räucherlachs und Scampi`s in
leichter Knoblauchrahmsauce, dazu Salat

Zanderfilet vom Grill ADGO **€ 19,50**
auf Zitronenbuttersauce, dazu Basmati-Kräuterreis

St. Petersfischfilet ACDGO **€ 20,50**
auf Blattspinat, mit Sauce Hollandaise nappiert, dazu Dillkartoffel

Red Snapperfilet DGL **€ 21,00**
vom Grill, mit Knoblauchbutter, dazu Ofenkartoffel

„Seewolffilet`s" ADG **€ 20,00**
auf griechischem Tomaten-Paprikaragout geschmort,
dazu Ofenkartoffel und Zaziki

Rotes Meerbarbenfilet DGL **€ 21,00**
vom Grill, auf knackigem Paprika-Pilzgemüse, dazu Basmatireis

Tilapiafilet **€ 20,00**
auf Wokgemüse „Teriyaki", dazu Basmatireis DG

Lachsschnitte DG **€ 21,00**
vom Grill, auf Blattspinat, dazu Kartoffelgratin

Gebratene Knurrhahnfilets ADGL **€ 20,00**
an pikantem Kürbispüree mit „Chili-Pep" und Balsamico-Zwiebelkonfit

Mahi-Mahi DGB **€ 22,00**
vom Grill, mit in Knoblauchbutter sautierten Shrimps
dazu Kartoffelgratin

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer

Pro Beilagenänderung	€ 1,00 Aufpreis		
Besteck/Teller extra	€ 1,00 Aufpreis	Paellareis	€ 2,00 Aufpreis
Änderung auf Salat vom Buffet	€ 2,00 Aufpreis	Ofenkartoffel	€ 2,00 Aufpreis

Australisches Baramundifilet in Knoblauchrahm, dazu Paellareis	ABGDOLR	**€ 21,00**
Papageienfischfilet in Cognacrahm mit Krebsschwänzen, dazu Paellareis	ABDGRLO	**€ 22,00**
Dorade Royal in der Salzkruste mit Kräutern gegart, dazu Ofenkartoffel mit Sauerrahmsauce	AGDL	**€ 24,00**
Thunfischsteak kurz gebraten vom Rost, auf Bärlauchrahm, dazu Paellareis	ABDFORL	**€ 23,00**
Variation von Baramundi & Meerbarbe mit gegrillten Meeresfrüchten, dazu Kartoffelgratin	ABDGR	**€ 23,50**
Scampi mit Knoblauchbutter gegrillt dazu Ofenkartoffel gefüllt mit Sauerrahmdip	ABGL	**€ 21,00**
Schwertfischsteak vom Rost mit Guacamole, dazu Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip	CDGLM	**€ 23,00**
Schmackhaftes Ragout von Seeteufel, Zackenbarsch, Shrimps und Kürbis mit Mozzarella gratiniert, dazu Dillkartoffel	ABDGL	**€ 23,00**
„Meeres-Räuber-Teller“ Blauhai, Zackenbarsch und Schwertfisch mit Knoblauchbutter gegrillt, dazu Paellareis	ABDGRL	**€ 23,00**
Original spanische Paella	BDGLOR	**€ 23,50**
Seeteufel Filets auf Riesling-Creme Fraiche-Sauce, dazu Paellareis	ABDGOR	**€ 23,50**
Kabeljaufilet „Indonesische Art“ fruchtig-würzig, scharf, mit Curry, dazu Basmatireis	ADGL	**€ 20,50**

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer

Pro Beilagenänderung	€ 1,00 Aufpreis		
Besteck/Teller extra	€ 1,00 Aufpreis	Paellareis	€ 2,00 Aufpreis
Änderung auf Salat vom Buffet	€ 2,00 Aufpreis	Ofenkartoffel	€ 2,00 Aufpreis

„Fischteller Inverness“ ABDGLR **€ 27,00**
Doraden Filet, Thunfischsteak, Jakobsmuschel und Räucherlachs
auf Shrimps-Muschelragout, grüner Spargel und Dill-Kartoffel

Gemischter Teller von Krustentieren ABGL **€ 35,00**
aus Gambas, Langustinos, verschiedener Garnelenarten,
Taschenkrebsragout, Flusskrebs und
gratiniertes Krabbenragout, dazu Knoblauchbaguette

Gemischte Fischplatte - für 2 Personen ABDGLO **€ 50,00**
Lassen Sie sich überraschen!

Hummer „küchengerecht zerteilt“

Hummer al Armoricaine A,B,G,L **€ 50,00**
zerteilter Hummer pikant mit Gemüsewürfel und Tomatenconcasser geschmort
mit Cognac flambiert dazu Baguette, Kartoffel und Salatteller

Hummer à la Creme A,B,G,L **€ 50,00**
zerteilter Hummer in Kräuter-Sahnesauce dazu Basmatireis,
Kartoffel und Salatteller

Hauptgerichte Fleisch

Wiener Schnitzel AC **€ 17,00**
Preiselbeeren und Pommes frites

„Putenbrustfilet Mediterran“ G **€ 19,00**
mit Tomatenscheiben und Mozzarella überbacken
dazu Basmatireis und Salatteller

Zwiebelrostbraten AG **€ 20,50**
mit gebackenen Kartoffelspalten und Salatteller

Schweinelendchen ACGL **€ 21,00**
mit Gorgonzolarahm, dazu Röstitaler und Salatteller

Huft Steak G **€ 25,50**
mit Knoblauchbutter, Steakhousepommes und Salatteller

Zartes Pfeffersteak AGL **€ 30,50**
mit Pommes frites und Salatteller

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer

Pro Beilagenänderung	€ 1,00 Aufpreis		
Besteck/Teller extra	€ 1,00 Aufpreis	Paellareis	€ 2,00 Aufpreis
Änderung auf Salat vom Buffet	€ 2,00 Aufpreis	Ofenkartoffel	€ 2,00 Aufpreis

Für die Kleinen

Gebackene Seelachsschnitten mit Sauce Remoulade und Butterkartoffel	ACDGM	€	9,00
Micky Maus kleines Wiener Schnitzel mit Pommes frites	ACG	€	8,50

Desserts & Süßspeisen

Hausgemachte Waffel mit Sauerkirschen, Vanilleeis, und Sahne	ACGH	€	7,50
„Crêpes Orange" mit Butter-Sahne-Karamell, Grand Marnier und frischen Früchten	ACG	€	6,50
Italienische Tiramisu *fein garniert*	ACG	€	4,80
Variation von Dunkler, Weißer und Nougat Mousse au Chocolat mit Früchten	CGH	€	9,00
Cookies-Eisbecher Hausgemachtes Cookie's-Eis mit Rumaroma, Nusskrokant, Schlagsahne und Karamellsauce	CGH	€	8,00
Hausbecher mit frischen Früchten und Sahne	CGH	€	9,00
Gemischter Dessertteller	ACGH	€	14,00
Macacino - Cappucino mit Macadamiaschaum		€	4,70
Espresso mit Amaretto		€	6,30

Dessert-Wein

1/16lt Tagesempfehlung € 4,00

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer

Pro Beilagenänderung	€ 1,00 Aufpreis		
Besteck/Teller extra	€ 1,00 Aufpreis	Paellareis	€ 2,00 Aufpreis
Änderung auf Salat vom Buffet	€ 2,00 Aufpreis	Ofenkartoffel	€ 2,00 Aufpreis

Mittagskarte

Frittaten- oder Backerbsensuppe	ACGL	€ 4,50
feurig, würzige Gulaschsuppe mit Brot	AL	€ 6,90
„Tiroler Brezensuppe“ mit Bergkäse und in Butter abgeschmolzene Zwiebelringe	AGL	€ 10,50
Germknödel mit zerlassener Butter und Zuckermohn oder mit Vanillesauce und Zuckermohn	ACH	€ 7,50
„Turkey Ceasar Salat“ bunte Salate mit Frenchdressing und gehobelten Parmesan, dazu Putenmedaillons und Knoblauchcroutons	GCMDA	€ 16,50
„Steirischer Backhendlsalat“ bunte Salate mit Hühnerbrust in Kürbiskernpanade und Kürbiskernöl	G,C,M,D,A	€ 17,50
„Texas Ranger Salat“ knackige Salate mit saftigen Rindfleischstreifen und kross gebratenem Bacon	GCMDA	€ 17,50
Cordon Bleu mit Preiselbeeren, Petersilienkartoffel	ACG	€ 18,50
Zwiebelrostbraten mit gebackenen Kartoffelspalten und Salat	AG	€ 20,50
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites und Preiselbeeren	ACG	€ 17,00
Haustoast mit Schweinelendchen, Spargel und Käse gratiniert, dazu Salat	AG	€ 15,00
Grillteller von Rind, Schwein und Pute mit Grillwürstel, Cocktailsauce, knackigen Blattsalaten, dazu Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip	GCMA	€ 19,00
Holzhackerkotelett in der Pfanne serviert mit Knoblauch und Kümmelkartoffel, dazu Salat	AG	€ 17,50
„Ziegen Peter`s Almburger“ Sesam Weggerl, Rindfleisch, Salat, Tomate, Speck, Ziegenkäse (mild) Ahorn – Balsamicozwiebel Rucola,		€ 17,00
kleiner gemischter Salatteller	G	€ 5,90

Für die Kleinen

Micky Maus kleines Wiener Schnitzel mit Pommes frites	AC	€	8,50
Donald Duck Grillwürstchen mit Pommes frites	M	€	7,00
Nemo Fischstäbchen mit Sauce Remoulade und Kartoffel	AGLD	€	7,00
Portion Pommes frites mit Ketchup		€	4,00

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer