

ZUM PROBIEREN

1 Stück *Auster* auf Eis, mit Limone R
 € 3,50

Vorspeisen

<i>Knoblauchbaguette</i>	AG	€ 3,90
<i>Hausgemachte schwarze Ravioli</i> mit Lachsfülle, auf Hummerbittersauce	ACGB	€ 9,00
<i>Red Tiger Shrimps „Gran Canaria“</i> in Chili-Knoblauchöl, dazu Baguette	AB	€ 10,00
<i>3 Stück gegrillte Scampi</i> auf Knoblauchbaguette ODER auf gebratenen Blutwurstscheiben an Blattsalaten	ABG	€ 10,50
<i>Carpaccio vom Thunfisch</i> mit feiner Balsamico-Vinaigrette, Parmesanspänen und gerösteten Kürbiskernen, dazu Baguette	ADG	€ 11,00
<i>3 Stück Austern „Fin Claire“</i> auf Eis, mit Limone und Baguette	AR	€ 10,50
<i>Miesmuscheln „Inverness“</i> in Most-Speckrahmsauce, dazu Baguette	ARGO	€ 10,50
<i>Miesmuscheln</i> dazu Baguette in Knoblauch Gemüsesud oder in schmackhaftem Tomatenragout oder in Weißwein-Knoblauchsauce	RO AGR AGRO	€ 10,50
<i>Hausgeräucherter Lachs</i> mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter	AGD	€ 12,00



Suppen

<i>Französische Zwiebelsuppe</i>	AGLO	€ 5,50
<i>Fischsuppe „Bretagne“</i> mit Blätterteigfleurons	ABCDLR	€ 6,50
<i>Feine Kartoffelrahmsuppe</i> mit Räucherlachs	AGDL	€ 6,50
<i>Hummerschwanztöpfchen</i> mit Obers Haube und Kräutern	ABCDGLO	€ 6,50

Beilagen Salat vom Buffet

<i>kleiner gemischter Salatteller</i>	G	€ 4,50
<i>großer gemischter Salatteller</i>	G	€ 5,50

Hauptgerichte Fisch

<i>Seelachsfilet</i> in Kräuterrahmsauce, dazu Butterkartoffel	AGO	€ 13,50
<i>Miesmuscheln „Inverness“</i> in Most-Speckrahmsauce, dazu Baguette	AGRO	€ 14,50
<i>Miesmuscheln</i> dazu Baguette in Knoblauch Gemüsesud oder in schmackhaftem Tomatenragout oder in Weißwein-Knoblauchsauce,	RO AGR AGRO	€ 14,50
<i>Kabeljaufilet</i> vom Grill, mit Knoblauchbutter, dazu Paellareis	ABDGRO	€ 15,50



BEILAGENÄNDERUNG - € 0,80 AUFPREIS

<i>Viktoriabarschfilet</i>	ABDGO	€ 16,50
gefüllt mit Krebschwänzen, auf Rieslingrahm, dazu Kartoffelgratin		
<i>Schollenröllchen gefüllt mit Lachsфарce</i>	ADGL	€ 16,00
auf Lauchrahmgemüse, dazu Kartoffelgratin		
<i>Maccaroni - Penne Tricolore</i>	ABCDG	€ 16,00
mit hausgeräucherten Lachsstreifen und Scampi's in leichter Knoblauchrahmsauce, dazu Salat		
<i>Zanderfilet vom Rost</i>	ADGO	€ 17,50
auf Zitronenbuttersauce, dazu Basmati-Kräuterreis		
<i>St. Petersfischfilet</i>	ACDGO	€ 16,90
auf Blattspinat, mit Sauce Hollandaise nappiert, dazu Dillkartoffel		
<i>Red Snapperfilet</i>	DGL	€ 17,50
vom Grill, mit Knoblauchbutter, dazu Ofenkartoffel		
<i>„Seewolffilet`s“</i>	ADG	€ 17,00
auf griechischem Tomaten-Paprikaragout geschmort, dazu Ofenkartoffel und Zaziki		
<i>Rotes Meerbarbenfilet</i>	DGL	€ 17,50
vom Grill, auf knackigem Paprika-Pilzgemüse, dazu Basmatireis		
<i>Tilapiafilet</i>		€ 17,50
auf Wokgemüse „Teriyaki“, dazu Basmatireis		
<i>Lachsschnitte</i>	DG	€ 18,50
mit Kräutern, vom Grill, auf Blattspinat, dazu Kartoffelgratin		
<i>Gebratene Knurrhahnfilets</i>	ADGL	€ 17,90
an pikantem Kürbispüree mit „Chili-Pep“ und Balsamico-Zwiebelkonfit		
<i>Mahí-Mahí</i>	DGB	€ 18,00
vom Grill, mit in Knoblauchbutter sautierten Shrimps dazu Kartoffelgratin		



Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer

BEILAGENÄNDERUNG - € 0,80 AUFPREIS

<i>Australisches Baramundifilet</i> in Knoblauchrahm, dazu Paellareis	ABGDOLR	€ 18,00
<i>Papageiefischfilet</i> in Cognacrahm mit Krebschwänzen, dazu Paellareis	ABDGRLO	€ 18,90
<i>Dorade Royal</i> in der Salzkruste mit Kräutern gegart, dazu Ofenkartoffel mit Sauerrahmsauce	AGDL	€ 20,50
<i>Thunfischsteak kurz gebraten</i> vom Rost, auf Bärlauchrahm, dazu Paellareis	ABDFORL	€ 20,50
<i>Variation von Adlerfisch und Meerbarbe</i> mit gegrillten Meeresfrüchten, dazu Kartoffelgratin	ABDGR	€ 19,80
<i>Scampi mit Knoblauchbutter gegrillt</i> dazu Ofenkartoffel gefüllt mit Sauerrahmdip	ABGL	€ 19,00
<i>Schwertfischsteak vom Rost</i> mit Guacamole, dazu Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip	CDGLM	€ 19,90
<i>Schmackhaftes Ragout von Seeteufel, Zackenbarsch, Shrimps und Kürbis</i> mit Mozzarella gratiniert, dazu Dillkartoffel	ABDGL	€ 20,00
<i>„Meeres-Räuber-Teller“</i> Hai, Zackenbarsch und Schwertfisch mit Knoblauchbutter gegrillt, dazu Paellareis	ABDGRL	€ 20,50
<i>Original spanische Paella</i>	BDGLOR	€ 20,00
<i>Seeteufel Filets</i> auf Riesling-Creme Fraiche-Sauce, dazu Paellareis	ABDGOR	€ 20,50
<i>Granatbarschfilet „Indonesische Art“</i> fruchtig-würzig, scharf, mit Curry, dazu Basmatireis	ADGL	€ 23,00



Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer

BEILAGENÄNDERUNG - € 0,80 AUFPREIS

„Fischteller Inverness“	ABDGLR	€ 25,00
Doraden Filet, Thunfischsteak, Jakobsmuscheln und Räucherlachs auf Shrimps-Muschelragout, grüner Spargel und Dill-Kartoffel		
Gemischter Teller von Krustentieren	ABGL	€ 32,00
aus Gambas, Langustinos, 3erlei verschiedener Garnelenarten, Taschenkrebsragout, Taschenkrebsschere, Flusskrebs und gratiniertes Krabbenragout, dazu Knoblauchbaguette		
Babysteinbutt - für 2 Personen	ABCDGR	€ 40,00
gefüllt mit Meeresfrüchten, auf Rieslingrahmsauce, dazu Basmatireis und Kartoffelgratin		
Gemischte Fischplatte - für 2 Personen	ABDGLO	€ 46,00
Lassen Sie sich überraschen!		

Hummer „küchengerecht zerteilt“

Hummer à l'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 Gemüse-Gewürzreis, Kartoffel und Salatteller		



Hauptgerichte Fleisch

Wiener Schnitzel	AC	13,50
Preiselbeeren und Pommes frites und Salat		
„Putenbrustfilet Mediterran“	G	€ 15,00
mit Tomatenscheiben und Mozzarella überbacken dazu Basmatireis und Salatteller		
Zwiebelrostbraten	AG	€ 17,00
mit gebackenen Kartoffelspalten und Salatteller		
Schweinelendchen	ACGL	€ 16,80
mit Gorgonzolarahm, dazu Röstitaler und Salatteller		
Huft Steak	G	€ 21,00
mit Knoblauchbutter, Steakhousepommes und Salatteller		
Zartes Pfeffersteak	AGL	€ 27,50
mit Pommes frites und Salatteller		



Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer



Für die Kleinen

Gebackene Seelachsschnitten
mit Sauce Remoulade und Butterkartoffel

ACDGM € 8,00

Kleines Puten-Cordon Bleu
mit Pommes frites und Ketchup

ACG € 10,50

Kleiner Steakteller
mit Pommes frites

€ 14,00



Desserts & Süßspeisen

Hausgemachte Waffel
mit Erdbeeren, Vanilleeis, Ahornsirup und Sahne

ACGH € 7,00

„Crêpes Orange“
mit Butter-Sahne-Karamell, Grand Marnier und frischen Früchten

ACG € 6,00

Italienische Tiramisu fein garniert

ACG € 4,50

Variation von Dunkler, Weißer und Nougat Mousse au Chocolat mit Früchten

CGH € 7,50

Cookies-Eisbecher
Eiscreme mit Cookiesstücken, Sahne und Karamellsauce

CGH € 5,90

Hausbecher mit frischen Früchten und Sahne

CGH € 7,50

Gemischter Dessertteller

ACGH € 12,00

Macacino - Cappucino mit Macadamiaschaum

€ 3,90

Espresso mit Amaretto

€ 5,70

Dessert-Weinempfehlung:
1/8 Muskat Ottonell Auslese - Tschida

€ 4,90



Allergene

A glutenhaltiges Getreide

B Krebstiere

C Ei

D Fisch

E Erdnuss

F Soja

G Milch oder Laktose

H Schalenfrüchte

L Sellerie

M Senf

N Sesam

O Sulfite

P Lupinen

R Weichtiere

Bier – Gluten

Wein – Sulfite

Frenchdressing - CMDA

Kartoffelsalat - GML

Gurken mit Sauerrahm. Rettich, Mais, Joghurt dressing – G

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer

Kleine Karte

<i>Frittaten- oder Backerbsensuppe</i>	ACGL	€ 3,90
<i>feurig, würzige Gulaschsuppe mit Brot</i>	AL	€ 5,50
<i>„Tiroler Brezensuppe“</i> mit Bergkäse und in Butter abgeschmolzene Zwiebelringe	AGL	€ 6,80
<i>Germknödel</i> mit zerlassener Butter und Zuckermohn oder mit Vanillesauce und Zuckermohn	ACH	€ 6,20
<i>„Turkey Ceasar Salat“</i> bunte Salate mit Frenchdressing und gehobelten Parmesan, dazu Putenmedaillons und Knoblauchcroutons	GCMDA	€ 13,00
<i>„Texas Ranger Salat“</i> knackige Salate mit saftigen Rindfleischstreifen und kross gebratenem Bacon	GCMDA	€ 13,50
<i>Cordon Bleu</i> mit Preiselbeeren, Petersilienkartoffel und Salat	ACG	€ 14,20
<i>Zwiebelrostbraten</i> mit gebackenen Kartoffelspalten und Salatteller	AG	€ 16,00
<i>Wiener Schnitzel vom Schwein</i> mit Pommes frites und Preiselbeeren	ACG	€ 13,50
<i>„Steirischer Backhendlsalat“</i> bunte Salat mit Hühnerbrust in Kürbiskernpanade und Kürbiskernöl	GCMDA	€ 14,00
<i>Haustoast</i> mit Schweinelendchen, Spargel und Käse gratiniert, dazu Salatteller	AG	€ 13,20
<i>Grillteller von Rind, Schwein und Pute</i> mit Grillwürstel, Cocktailsauce, knackigen Blattsalaten, dazu Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip	GCMA	€ 15,80
<i>Holzhackerkotelett</i> in der Pfanne serviert mit Knoblauch und Kümmelkartoffel, dazu Salatteller	AG	€ 13,00
<i>Angus Burger</i> Rindfleisch, Tomaten, Zwiebel, Käse, Speck an Salatgarnitur, dazu Steakhousepommes		€ 12,50
<i>kleiner gemischter Salatteller</i>	G	€ 4,50
 <u><i>Für die Kleinen</i></u>		
<i>Micky Maus</i> - kleines Wiener Schnitzel mit Pommes	AC	€ 6,00
<i>Donald Duck</i> - Grillwürstchen mit Pommes frites	M	€ 5,00
<i>Portion Pommes frites</i>		€ 2,50