

Duell der Fische 2025

Heringsalat Marseille, pikant 14,50

(Matjes, Russen, Erdäpfel, Erbsen, Rote Rübe, Mayo, Sauerrahm, Ketchup, Chili)

Heringsalat Seemann 14,50

(Matjes, Russen, Erdäpfel, Lauch, Gurkerl, Zwiebel, Mayo, Sauerrahm)

Soft Shell Crabs 16,80

in Tempura-Teig gebacken mit 2-erlei Dip

„**Schwarzer**“ **Thunfisch** in Sushi-Qualität; mit Wakame und Sesamcreme 16,80

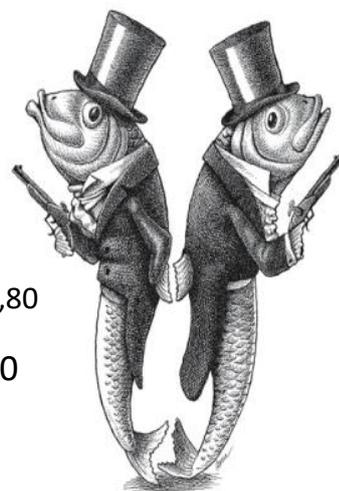
Hausgeräuchertes **Welsfilet** mit Roten Rüben und Krenschaum 14,50

Muschelcremesuppe 8,50

Fischbeuschelsuppe 7,50

Heringschmausteller 21,80

(Roastbeef, Räucherforelle, Räucherlachs, Gefülltes Ei, Schinkenrolle, Kräuterscholle, Heringsalat)



Die Duellanten (zwei Gerichte – ein Teller)

Mediterraner gegrillter **Oktopus**

mit Ofengemüse

als Hauptgericht € 27.-

im Duell € 16,50*

Gedämpfter **Lachs** im Backpapier

mit Wurzelgemüse und Zitronenverbene-Risotto

als Hauptgericht € 24,50

im Duell € 14.- *

Gebratener **Rochenflügel**

mit Kapern-Zitronensauce und Erdäpfelspalten

als Hauptgericht € 27.-

im Duell € 16,50*

Knusprige **Fischstäbchen vom Kabeljau**

mit Erbsenreis und hausgemachtem Ketchup

als Hauptgericht € 21.-

im Duell € 14.- *

Gebratener **Seeteufel**

mit Blutwurst, Linsen und Erdäpfelkrapfen

als Hauptgericht € 28.-

im Duell € 17.- *

Miesmuscheln im Weißweinsud

Koreander, Knoblauch; dazu Baguette

als Hauptgericht € 19.-

im Duell € 11.- *

Gebratenes **Saiblingsfilet**

mit Kohlrabi-Gratin und Safransauce

als Hauptgericht € 24.-

im Duell € 15.- *

Steirisches **Karpfenfilet** in Kürbiskernpanier

mit Kernölmayonaisesalat

als Hauptgericht € 26.-

im Duell € 16.- *

***an Sonntagen nicht verfügbar**

Nachspeisen

Mohntorte (ohne Mehl gebacken) 5,90

Oma Bonkas Apfelstrudel 5,90

Vegan - Grießflammerie mit Orangenmousse 8,50

Schokobrownie mit hausgemachtem Pistazieneis 9,50

Amarettoparfait mit Apfel-Mandelcreme 9,50

Zum süßen Finale

1/16 Spätzle WG Kracher / Neusiedl 3,80