

Aschermittwoch-Heringschmaus

Unsere Fischspezialitäten sind alle Hausgemacht und von heimischen Anbietern
(Peterseils Forellenteich- Stiftkalter Kremsmünster- Goldbergquelle in Schiedberg
und Ausseer Wildkultur)

Kalte Platte (ab 2 Personen)

Kalt geräuchertes Filet vom Ausseer Seesaibling- Carpaccio von der
gebeizten Lachsforelle- Süßer Hai „Hausfrauen Art“- Geräuchertes Filet
vom Karpfen auf Rüben Tatare mit Kren- Zweierlei vom Räucherfisch
(Mousse und Sulz im Glas mit Forellenkaviar)- Rollmops von der Bachforelle mit
Currykraut- Saurer Bratfisch auf Vogerlsalat mit rotem Zwiebel
Terrinne vom heimischen Fisch – Saiblingskaviar auf gefüllte Eier
dazu Baguette und Salzbutter

€ 21,50 pro Person



Variation vom heimischen Fisch
(Krautwickler vom Seesaibling- Lachsforelle in Krenkruste und Karpfenchips)
auf Weißwein- Gerst'Irisotto mit Beilagensalat € 18,90

Karpfenchips auf Erdäpfel- Vogerlsalat € 13,90

Ausseer Seesaibling aus Wildkultur
mit Petersilienerdäpfel und grünem Salat

Portion im Ganzen € 19,90
als Filet € 24,90

Reservierung bis Sonntag, 14. Februar 2021

unter 07258-7073, 0676-6039929
oder schupfn@aon.at erbeten !

