



– IM URMEER –

ZU BEGINN

Urmeer-Burrata
mit Blumauer Tomatensalsa & Basilikumöl
19

*Kräusel-
endiviensalat*
mit warmen Erdäpfeln & Speck
8 / 11

*Fischsuppe
„Alpe Adria“*
mit Süß- und
Salzwasserfischen,
dazu Sauce Rouille
13

Beef Tatar
mit frittierten Kapern & geschlagener Butter
15
+ Riesengarnele mit Chili-Mayo
4

AUS DEM URMEER

Quellwassersaibling
Langsam aufgewachsen im Quellwasser, ist sein Fleisch kräftig und zart zugleich.
22

Branzino al Forno
Weltklasse Branzino von Irena Fonda, Meeresbiologin aus Piran, ca. 500g & gegrillte Salzwassergarnelen; aus dem Ofen mit Gemüse zum Teilen für 2
75

Echte Seeforelle
Nur echt mit den schwarzen Flecken! Aus glasklaren heimischen Gewässern.
22

Wir verraten Ihnen ein Geheimnis: Wir braten unsere Fische im Ganzen in einem mit Gold prämierten Rapsöl, verfeinern sie mit Almbutterschmalz und Knoblauch-Petersilöl

FÜR DIE FISCH! *Unsere Beilagen:*

Petersilerdäpfel mit Bio-Butter	5	Cremiger Rosmarinpolenta mit Schafskäse	7
Hausgemachte Trüffelgnocchi	8	Sauce Tartare	3
Pasta Fregola Sarda mit Asmonte	7	Urmeerkräuterbutter	2
Papriziertes Kürbisgemüse mit saurem Rahm	6	Knoblauch-Petersil-Olivenöl	2
Risi-Bisi	5		
Gegrilltes mediterranes Gemüse	6		

**PIMP
YOUR
FISCH!**
Riesengarnelen
Stk. / 7

F(R)ISCH AUS UNSEREM RÄUCHEROFEN: *Quellwassersaibling*

Im Ganzen in Weinrebenholz geräuchert, ausgelöst und mit Oberskren serviert 23

SPECIALS

in Almbutterschmalz *gehackener*
Bio-SteinerKarpfen mit Petersilerdäpfeln & Sauce Tartare 23

Hausgemachte Trüffelravioli
mit frischem Trüffel & Stunden-Bio-Ei 27

Garnelen-Cevapcici
mit gelbem Ajvar & Spinat-Erdäpfeln 22

Hausgemachte Tagliolini
mit Triestiner Muscheln & Urmeer-Kräutern 23

Weißer Wurzelwaller
auf Selleriepüree, mit roten Rüben-Chips & Grammeln, auf feinem Krenschaum 27

**! NO FISH →
! NO PROBLEM**

Knusperhendlschnitzel 19
saftige Hühnerbrust in Buttermilch mariniert mit Petersilerdäpfeln & Preiselbeeren

Rump-Steak 33
mit gegrilltem Gemüse & Trüffelgnocchi

Als Gedeck servieren wir Ihnen
frisch gebackenes Steinofenbaguette mit hausgemachtem Räucherfischaufstrich, prämiertes Kernölpesto von unserem Kernölbaron Labugger, bestes Olivenöl & unsere hauseigene Spezialgewürzmischung!
4,50 p.P.

Unser
Signature Dish
+ besondere
Empfehlung
für Sie!



– IM URMEER –

TO START

Urmeer-Burrata
with tomato salsa
„Blumau“ & basil oil
19

Friszzy endive salat
with warm potatoes &
bacon
8 / 11

Fish soup „Alpe Adria“
with fresh & saltwater
fish, served with
sauce rouille
13

Beaf tatar
with fried capers &
whipped butter
15
+ Tiger prawn with
chili mayo
4

FROM THE URMEER

Springwater char
Slowly cultured in springwater,
its meat is strong and tender
at the same time.
22

Branzino al Forno
World class Branzino by Irena Fonda, marine
biologist from Piran, approx. 500g + grilled
saltwater prawns; baked with
vegetables to share for 2
75

Brown trout
Only genuine with its black spots!
From crystal clear Styrian waters.
22

We tell you a secret: We fry our whole fish in a gold-winning rapeseed oil and refine them with finest alpine butter lard and garlic-parsley-oil!

OUR SIDES & SAUCES:

Parsley potatoes with organic butter 5
Homemade truffle gnocchi 8
Pasta Fregola Sarda with Asmonte cheese 7
Paprika pumpkin vegetables with sour cream 6
Risi Bisi 5
Grilled Mediterranean vegetables 6

Creamy polenta with
sheep's milk cheese 7
Tartare sauce 3
Herb butter 2
Garlic parsley olive oil 2

**PIMP
YOUR
FISCH!**
tiger prawns
pc. / 7

ALWAYS FROM OUR SMOKER: *Springwater char*

Smoked whole in grape vine wood, served deboned &
with creamy horseradish dip 23

SPECIALS

In clarified alm butter *deep-fried Styrian*
Carp with parsley potatoes & Tartare sauce 23

Homemade truffle ravioli
with fresh truffle & organic Onsen egg 27

Prawn Cevapcici
with yellow Ajvar & spinach-potatoes 22

Homemade Tagliatelle
with Triestine musseln and „Urmeer“ herbs 23

White catfish
with root vegetables, horseradish bread sauce &
horseradish foam 27

**! NO FISH →
! NO PROBLEM**

Crispy chicken cutlet
juicy chicken breast marinated in butter milk
with parsley potatoes & cranberries 19

Rump steak
with grilled vegetables & truffle gnocchi 33

As cover, we serve...
... freshly baked stone oven baguette with homemade
smoked fish spread, award-winning pumpkin seed oil
pesto from „Labugger“, finest olive oil & our own
special spice blend! 4,50 p.P.

