



– IM URMEER –

ZU BEGINN

*Sashimi
vom Branzino*

mit zweierlei
von der Rübe &
Curry-Mayo ^{DEFGMN}

19

*Allerhand vom
Hokkaidokürbis*

mit Naaser Schafs-
käse & schwarzen
Nüssen

18

*Fischsuppe
„Alpe Adria“*

aus Süß- & Salz-
wasserfischen, dazu
Sauce Rouille ^{BDL}

14

Endiviensalat

mit Erdäpfeln, Speck
& Knoblauch ^{AG}

9

*Beef Tatar
Classic*

mit Trüffelcreme &
knusprigem Brot ^{AMPG}

19

AUS DEM URMEER

Quellwassersaibling

Langsam aufgewachsen im
Quellwasser, ist sein Fleisch
kräftig und zart zugleich. ^{DG}

23

Branzino al Forno

Weltklasse Branzino von der Adriaküste,
ca. 700g aus dem Ofen mit Garnele &
Gemüse zum Teilen für 2 ^{BDG}

78

Echte Bachforelle

Nur echt mit den schwarzen
Flecken! Aus glasklaren
heimischen Gewässern. ^{DG}

23

Wir verraten Ihnen ein Geheimnis: Wir braten unsere Fische im Ganzen in einem mit Gold
prämierten Sonnenblumenöl und verfeinern sie mit Almbutterschmalz!

FÜR DIE FISCH! *Unsere Beilagen:*

Rahmiges Kürbisgemüse ^{GM}

8

Risi Pisi ^G

5

Gegrilltes Herbstgemüse

7

Schnittlauch-Remoulade ^{CDM}

3

Cremiger Blattspinat

7

Urmeerkräuterbutter ^G

3

Hausgemachte Trüffelgnocchi ^{ACG}

8

Knoblauch-Petersil-Olivenöl

3

Bio-Heurige mit Petersilie & brauner Butter ^G

5

**PIMP
YOUR
FISCH!**

Riesengarnelen ^B
Stk. / 8

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

Im Ganzen in Weinrebenholz geräuchert, ausgelöst und mit Oberskren serviert 24

SPECIALS

Steiner Karpfen

23

in Almbutterschmalz gebacken mit Bio-Heurigen &
Schnittlauch-Remoulade ^{DACMG}

Kürbis-Ravioli

28

mit Ofenkürbis, Walnüssen & Muskatellertrauben ^{CGA}

Pasta „Süd“ - Südsteiermark

27

hausgemachte Pappardelle, mit „Blumauer
Buzara“ made in Styria & Riesengarnelen ^{ABL}

Gehrautes Lachsforellenfilet

29

mit Tomaten-Fregola-Sarda &
wildem Brokkoli ^{AG}

**! NO FISH →
NO PROBLEM**

Knusperhendlschnitzel

19

Hendlbrust von Familie Posch in Zitrone &
Buttermilch mariniert mit Risi Pisi & Preiselbeeren ^{ACG}

Eher Fleisch, net Fisch?

36

Fragen Sie uns gerne nach unseren aktuellen
Fleischempfehlungen!

4,50 p.P.

Als Gedeck servieren wir Ihnen

frisch gebackenes Steinofenbaguette & Wanddelbrot mit
hausgemachtem Räucherfischaufrich, prämiertes
Kernölpesto von Labugger & bestes Olivenöl! ^{AD}

Für Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser geschultes Personal.



– IM URMEER –

TO START

Branzino Sashimi

with two kinds of beetroot & curry mayo ^{DEFGMN}

19

All sorts of Hokkaido Pumpkin

with Nasa sheep's cheese & black walnuts

18

Fish soup „Alpe Adria“

with fresh & salt-water fish, served with sauce rouille ^{BDL}

14

Endive Salad

with potatoes, bacon & garlic ^{AG}

9

Beef Tatar classic

with truffle cream & crusty bread

19

FROM THE URMEER

Springwater char

slowly cultured in spring-water its meat is strong & tender at the same time ^{DG}

23

Branzino al Forno

world class Branzino from the Adriatic coast, approx. 700g ovengrilled with prawn & vegetables to share for 2 ^{BDD}

78

Brown trout

only genuine with its black spots! From crystal clear Styrian waters. ^{DG}

23

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

OUR SIDES & SAUCES:

Creamy pumpkin vegetables ^{GM}

8

Grilled summer vegetable

7

Creamy spinach leaves

7

Homemade truffle gnocchi ^{ACG}

8

Organic new potatoes, parsley & brown butter ^G

5

Risi Pisi ^G

5

Chive remoulade ^{CDM}

3

Herb butter ^G

3

Garlic-parsley-olive oil

3

PIMP YOUR FISCH!
tiger prawn ^B
pc. / 8

ALWAYS FROM OUR SMOKER *Springwater char*

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

24

SPECIALS

Styrian Carp

deep fried in clarified alm butter with organic new potatoes & chive remoulade ^{DACMG}

23

Pumpkin Ravioli

with baked pumpkin, walnuts & muscat grapes ^{CGA}

28

Pasta „Süd“ - Südsteiermark

homemade Pappardelle, with „Blumauer Buzara“ made in Styria & tiger prawns ^{ABL}

27

Grilled salmon trout filet

with tomato-fregola sarda & wild broccoli ^{AG}

29

! NO FISH → NO PROBLEM

Crispy chicken cutlet

Chicken breast from Family Posch, marinated in lemon & buttermilk, served with Risi Pisi & cranberries ^{ACG}

19

Beef

Please ask us for our current meat recommendations!

36

Our Signature Dish + special tip for you!

As cover, we serve ...

4,50 p.P.

... freshly baked stone ove baguette & "Wandel"bread with homemade smoked fish spread, award-winning pumpkin seed oil pesto from "Labugger" & finest olive oil ^{AD}

If you have any questions about allergens, please ask our well-trained staff.