



– IM URMEER –

ZU BEGINN

Steirisches Ceviche

Seeforelle mit weißem Spargel, grünen Äpfeln, Verjus, Limette & Dillöl ^{DO}

19

Gemischter Frühlingssalat

mit Kernöl-Dressing, Spargel & Radieschen

8 / 11

Fischsuppe „Alpe Adria“

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

14

Beef Tatar Classic

mit Bio-Butter & knusprigem Brot ^{AMPG}

19

AUS DEM URMEER

Quellwassersaibling

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

22

Branzino al Forno

Weltklasse Branzino von der Adriaküste, ca. 800g aus dem Ofen mit Gemüse zum Teilen für 2 ^{DG}

75

Echte Seeforelle

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

22

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:

Französisches Ratatouille	7	Schnittlauch-Remoulade ^{CDM}	3
Gemischer Spargel mit Zitronenbutter & Kerbel ^G	8	Urmeerkräuterbutter ^G	3
Hausgemachte Trüffelgnocchi ^{ACG}	8	Knoblauch-Petersil-Olivenöl	3
Petersilerdäpfel mit Bio-Butter ^G	5		

PIMP YOUR FISCH!

Riesengarnelen
Stk. / 7

F(R)ISCH AUS UNSEREM RÄUCHEROFEN: Quellwassersaibling

Im Ganzen in Weinrebenholz geräuchert, ausgelöst und mit Oberskren & Steinofenbaguette serviert

23

SPECIALS

Bio-SteinerKarpfen

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

23

Bärlauch-Agnolotti

mit Asmonte & Radieschen ^{CGA}

27

Pasta „Süd“ - Südsteiermark

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

27

Gehrautes Zanderfilet

mit jungem Kohlrabi, Frühlingserbsen, Sauerrahmnage & Schnittlauchöl ^{AG}

27

Tipp!
Die „Blumauer Buzara“-Tomaten-Sauce gibt's bei uns auch zum Mitnehmen im Glas!

! NO FISH → NO PROBLEM

Knusperhendlschnitzel

ausgelöste Hendlkeulen in Zitrone & Buttermilch mariniert mit Petersilerdäpfeln & Preiselbeeren ^{ACG}

19

Rump Steak

in Urmeerkräutern medium gebraten mit gegrilltem Grünspargel, Trüffelgnocchi & aufgeschlagener Kräuterbutter

33

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

Styrian Ceviche

Lake trout with white asparagus, green apples, verjuice, lime & dill oil ^{DO}

19

Mixed spring salad

with pumpkinseed oil-Dressing, asparagus & radishes

8 / 11

Fish soup „Alpe Adria“

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

14

Beef Tatar classic

with organic butter & crusty bread

19

FROM THE URMEER

Springwater char

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

22

Branzino al Forno

world class Branzino from the Adriatic coast, approx. 800g ovengrilled with vegetables to share for 2 ^{DO}

75

Brown trout

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

22

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:

French ratatouille	7	Chive remoulade ^{CDM}	3
Mixed asparagus with lemon butter & chervil ^G	8	Herb butter ^G	3
Homemade truffle gnocchi ^{ACG}	8	Garliy-parsley-olive oil	3
Parsley potatoes with organic butter ^G	5		

PIMP YOUR FISCH!
tiger prawn
pc. / 7

ALWAYS FROM OUR SMOKER *Springwater char*

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

23

SPECIALS

Organic Styrian Carp

deep fried in clarified alm butter
parsley potatoes & chive remoulade ^{DACMG}

23

Wild garlic Agnolotti

with Asmonte & radishes ^{CGA}

27

Pasta „Süd“ - Südsteiermark

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

27

Grilled Pikeperch filet

with young stem cabbage, spring peas, sour cream nage & chive oil ^{AG}

27

Tip!
The „Blumauer Buzara“ tomatosauce is also available for take away in a glass!

! NO FISH → NO PROBLEM

Crispy chicken cutlet

marinated in lemon & buttermilk, served with parsley potatoes & cranberries ^{ACG}

19

Rump Steak

medium fried in herbs, served with grilled green asparagus, truffle gnocchi & whipped herb butter ^{AGC}

33

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}

Our Signature Dish + special tip for you!

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