

## ZU BEGINN

<p><i>Sashimi vom Branzino</i></p> <p>mit eingelegten Blumauer Tomaten, Wasabi-Crunch &amp; Zitrus-Mayo <sup>DEFGMN</sup></p> <p>19</p>	<p><i>Burrata</i></p> <p>mit sauren Eierschwammerln &amp; Basilikum <sup>GM</sup></p> <p>17</p>	<p><i>Fischsuppe „Alpe Adria“</i></p> <p>aus Süß- &amp; Salzwasserfischen, dazu Sauce Rouille <sup>BDL</sup></p> <p>14</p>	<p><i>Rucola-Salat</i></p> <p>mit Asmonte &amp; Schwarzbrot-Chip <sup>AG</sup></p> <p>9</p>	<p><i>Beef Tatar Classic</i></p> <p>mit Trüffelcreme &amp; knusprigem Brot <sup>AMPG</sup></p> <p>19</p>
---	---	--	---	--

## AUS DEM URMEER

<p><i>Quellwassersaibling</i></p> <p>Langsam aufgewachsen im Quellwasser, ist sein Fleisch kräftig und zart zugleich. <sup>DG</sup></p> <p>23</p>	<p><i>Branzino al Forno</i></p> <p>Weltklasse Branzino von der Adriaküste, ca. 700g aus dem Ofen mit Garnele &amp; Gemüse zum Teilen für 2 <sup>BDG</sup></p> <p>78</p>	<p><i>Echte Bachforelle</i></p> <p>Nur echt mit den schwarzen Flecken! Aus glasklaren heimischen Gewässern. <sup>DG</sup></p> <p>23</p>
---	---	---

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

## FÜR DIE FISCH! *Unsere Beilagen:*

Eierschwammerl-Rahm <sup>GM</sup>	8	Risi Pisi <sup>G</sup>	5
Gegrilltes Sommergemüse	7	Schnittlauch-Remoulade <sup>CDM</sup>	3
Hausgemachte Trüffelgnocchi <sup>ACG</sup>	8	Urmeerkräuterbutter <sup>G</sup>	3
Bio-Heurige mit Petersilie & brauner Butter <sup>G</sup>	5	Knoblauch-Petersil-Olivenöl	3

**PIMP YOUR FISCH!**  
 Riesengarnelen <sup>B</sup>  
 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 Albutterschmalz gebacken mit Bio-Heurigen & Schnittlauch-Remoulade <sup>DACMG</sup>

*Eierschwammerl-Ravioli* 27

mit Asmonte, Zucchini & Weinbergsalbei <sup>CGA</sup>

*Pasta „Süd“ - Südsteyrmark* 27

hausgemachte Pappardelle, mit „Blumauer Buzara“ made in Styria & Riesengarnelen <sup>ABL</sup>

*Gehrautes Lachsforellenfilet* 29

mit Tomaten-Fregola-Sarda & grünem Sparegl <sup>AG</sup>

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

**! NO FISH → NO PROBLEM**

*Knusperhendlschnitzel*

Hendlbrust von Familie Posch in Zitrone & Buttermilch mariniert mit Risi Pisi & Preiselbeeren <sup>ACG</sup>

*Eher Fleisch, net Fisch?* 36

Fragen Sie uns gerne nach unseren aktuellen Fleischempfehlungen!

*Als Gedeck servieren wir Ihnen* 4,50 p.P.

frisch gebackenes Steinofenbaguette & Wanddelbrot mit hausgemachtem Räucherfischaufrich, prämiertes Kernölpesto von Labugger & bestes Olivenöl! <sup>AD</sup>

Unser *Signature Dish* + besondere Empfehlung für Sie!



— IM URMEER —

## TO START

<p><i>Branzino Sashimi</i></p> <p>with pickled tomatoes from Blumau, wasabi crunch &amp; citrus mayo <sup>DEFGMN</sup></p> <p>19</p>	<p><i>Burrata</i></p> <p>with sour chanterelles &amp; basil <sup>GM</sup></p> <p>17</p>	<p><i>Fish soup „Alpe Adria“</i></p> <p>with fresh &amp; salt-water fish, served with sauce rouille <sup>BDL</sup></p> <p>14</p>	<p><i>Rocket Salad</i></p> <p>with Asmonte cheese &amp; brown bread chip <sup>AG</sup></p> <p>9</p>	<p><i>Beef Tatar classic</i></p> <p>with truffle cream &amp; crusty bread</p> <p>19</p>
--	---	--	---	---

## FROM THE URMEER

<p><i>Springwater char</i></p> <p>slowly cultured in spring-water its meat is strong &amp; tender at the same time <sup>DG</sup></p> <p>23</p>	<p><i>Branzino al Forno</i></p> <p>world class Branzino from the Adriatic coast, approx. 700g ovengrilled with prawn &amp; vegetables to share for 2 <sup>BDD</sup></p> <p>78</p>	<p><i>Brown trout</i></p> <p>only genuine with its black spots! From crystal clear Styrian waters. <sup>DG</sup></p> <p>23</p>
--	---	--

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 chanterelles <sup>GM</sup>	8	Risi Pisi	5
Grilled summer vegetable	7	Chive remoulade <sup>CDM</sup>	3
Homemade truffle gnocchi <sup>ACG</sup>	8	Herb butter <sup>G</sup>	3
Organic new potatoes, parsley & brown butter <sup>G</sup>	5	Garlic-parsley-olive oil	3

**PIMP YOUR FISCH!**

tiger prawn <sup>B</sup>

pc. / 8

## ALWAYS FROM OUR SMOKER *Springwater char*

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

24

## SPECIALS

*Styrian Carp* 23

deep fried in clarified alm butter with organic new potatoes & chive remoulade <sup>DACMG</sup>

*Chanterelle Ravioli* 27

with Asmonte cheese, zucchini & vineyard sage <sup>CGA</sup>

*Pasta „Süd“ - Südsteiermark* 27

homemade Pappardelle, with „Blumauer Buzara“ made in Styria & tiger prawns <sup>ABL</sup>

*Grilled salmon trout filet* 29

with tomato Fregola Sarda & green asparagus <sup>AG</sup>

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

**! NO FISH → NO PROBLEM**

*Crispy chicken cutlet*

Chicken breast from Family Posch, marinated in lemon & buttermilk, served with Risi Pisi & cranberries <sup>ACG</sup>

*Beef*

Please ask us for our current meat recommendations!

*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 <sup>AD</sup>

Our *Signature Dish*  
+ special tip for you!

19

36

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