



– IM URMEER –

## ZU BEGINN

*Steirisches Zandercevice*  
mit rotem Zwiebel,  
Paradeisern, Gurke,  
Limette & Koriander  
19

*Fischwirt's Salat-Bowl*  
Gemischte Frühlingssalate,  
Sprossen, Kernöldressing &  
Croûtons  
6 / 9

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

*Beef Tatar „Surf & Turf“*  
mit Trüffelcreme,  
gegrillter Riesengarnele  
& knusprigem Brot  
19

## AUS DEM URMEER

*Quellwassersaibling*  
Langsam aufgewachsen im  
Quellwasser, ist sein Fleisch kräftig  
und zart zugleich.  
21

*Branzino al Forno*  
Weltklasse Branzino von Irena Fonda,  
Meeresbiologin aus Piran, ca. 500g+ 6 gegrillte  
Salzwassergarnelen; aus dem Ofen mit  
mitgebratenem Gemüse zum Teilen für 2  
74

*Echte Bachforelle*  
Nur echt mit den roten Punkten!  
Aus glasklaren steirischen  
Gewässern.  
21

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

## FÜR DIE FISCH! *Unsere Beilagen:*

Kleine Petersilerdäpfel mit Bio-Butter 4  
Bärlauchrisotto mit Pignolien 7  
Fenchel-Paradeiser-Olivengemüse 6  
Hausgemachte Trüffelgnocchi 8  
Pak Choi mit Sprossen & Sesam 7

Krenpüree 5  
Sauce Tartare 3  
Urmeerkräuterbutter 2  
Knoblauch-Petersil-Olivenöl 2

**PIMP  
YOUR  
FISCH!**  
Riesengarnelen  
U5 | Stk. / 7



## F(R)ISCH AUS UNSEREM RÄUCHEROFEN

*Quellwassersaibling*

Im Ganzen in Weinrebenholz geräuchert,  
ausgelöst und mit Oberskren serviert 22

## SPECIALS

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

*Cremiges Bärlauchrisotto* 23  
mit knusprigem Asmonte, Rucola & Pignolien

*Pasta „Süd“ - Südsteiermark* 27  
hausgemachte Pappardelle, mit „Blumauer  
Buzara“ made in Styria & Riesengarnelen

*Zander in Körndelkruste*  
mit Bärlauchpüree &  
geschmorten Radieschen 27

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

**! NO FISH →  
! NO PROBLEM**

*Knusperhendlschnitzel*  
saftige Hühnerbrust in Buttermilch mariniert mit  
Petersilerdäpfeln & Preiselbeeren 19

*Gebackene Fleischlaikchen* 19  
mit Krenpüree & Röstzwiebel

*Als Gedeck servieren wir Ihnen*  
frisch gebackenes Steinofenbaguette mit hausgemachtem  
Räucherfischaufstrich, prämiertes Kernölpesto von unserem  
Kernölbaron Labugger, bestes Olivenöl & unsere hauseigene  
Spezialgewürzmischung! 4,20 p.P.



– IM URMEER –

## TO START

*Styrian pikeperch ceviche*  
with red onion, tomatoes, cucumber, lime & coriander  
19

*Fischwirt's salad bowl*  
mixed spring lettuce, sprouts, pumpkin seed oil dressing & Croûtons  
6 / 9

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

*Beef Tatar „Surf & Turf“*  
mit truffle cream, grilled tiger prawn & toasted bread  
19

## FROM THE URMEER

*Springwater char*  
Slowly cultured in springwater, its meat is strong and tender at the same time.  
21

*Branzino al Forno*  
World class Branzino by Irena Fonda, marine biologist from Piran, approx. 500g + 6 grilled saltwater prawns; baked with fried vegetables to share for 2  
74

*Brown trout*  
Only genuine with its red dots! From crystal clear Styrian waters.  
21

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

## OUR SIDES & SAUCES:

Small parsley potatoes with organic butter 4  
Wild garlic risotto with pine nuts 7  
Fennel, tomato & olive vegetables 6  
Homemade truffle gnocchi 8  
Pak Choi with sprouts & sesame 7

Horseradish puree 5  
Tartare sauce 3  
Herb butter 2  
Garlic parsley olive oil 2

**PIMP YOUR FISCH!**  
tiger prawns  
U5 | pc. / 7

## ALWAYS FROM OUR SMOKER

*Springwater char* smoked whole in grape vine wood, served deboned & with creamy horseradish dip 22

**! NO FISH →  
! NO PROBLEM**

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

*Fried meatballs*  
with horseradish puree & fried onion 19

*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!  
4,20 p.P.

Our very special tip for you!

## SPECIALS

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

*Creamy wild garlic Risotto* with crunchy Asmonta, rocket salad & pine nuts 23

*Pasta „South“ - South Styria* homemade pappardelle, with Buzara sauce from Blumau made in Styria & king prawns 27

*Pikeperch coated in crunchy grains* with wild garlic puree & braised radishes 27

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

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