



– IM URMEER –

ZU BEGINN

Steirisches Zandercewiche
mit rotem Zwiebel, Paradeisern, Gurke, Limette & Koriander
19

Fischwirt's Frühlingssalat
Gemischte Frühlingssalate, Schaffrischkäse, Spargel, Radieschen & Sprossen
8 / 11

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 & 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	5	Krenpüree	5
Frühlingskräuterrisotto mit Pignolien und gedörrten Tomaten	7	Steirischer Solospargel vom Reicher mit Sauce Hollandaise	7
Gegrilltes Artischockengemüse	7	Sauce Tartare	3
Hausgemachte Trüffelgnocchi	8	Urmeerkräuterbutter	2
Cremiger junger Blattspinat	5	Knoblauch-Petersil-Olivenöl	2

PIMP YOUR FISCH!
Riesengarnelen
Stk. / 7

F(R)ISCH AUS UNSEREM RÄUCHEROFEN

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

Unser *Signature Dish*
+ besondere Empfehlung für Sie!

SPECIALS

in Almbutterschmalz *gehackener Bio-Steiner Karpfen* von Michi's frische Fische mit Petersilerdäpfeln & Sauce Tartare 23

Steirischer Solospargel vom Reicher 25
mit eigenen Ravioli, gedörrten Tomaten & Pignolien

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

Zander in Körndelkruste
von Michi's frische Fische, mit cremigem jungen Blattspinat & Erdäpfelgnocchi 27

Tip!
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
mit Krenpüree & Röstzwiebel 19

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, sheep's milk cream cheese, asparagus, radishes & sprouts
8 / 11

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 + 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	5	Horseradish puree	5
Spring herb risotto with dried tomatoes & pine nuts	7	Styrian Solo Asparagus from „Reicher“ with Sauce Hollandaise	7
Grilled artichokes vegetables	7	Tartare sauce	3
Homemade truffle gnocchi	8	Herb butter	2
Creamy young leaf spinach	7	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 22

Our *Signature Dish*
+ special tip for you!

SPECIALS

In clarified alm butter *deep-fried Carp* from „Michi's frische Fische“ with parsley potatoes & Tartare sauce 23

Styrian Solo Asparagus from „Reicher“ with own ravioli, dried tomatoes & pine nuts 25

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

Pikeperch coated in crunchy grains with creamy young leaf spinach & potato gnocchi 27

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

! 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.