



– IM URMEER –

ZU BEGINN

Zandersashimi
mit Zitrusponzu,
Avocado & gegrillter
Wassermelone
19

Burrata
mit steirischen,
italienischen &
kroatischen Tomaten,
dazu Pilzsud
17

Fischsuppe
„Alpe Adria“
mit Süß- und
Salzwasserfischen,
dazu Sauce Rouille
12

Beef Tatar
„Surf & Turf“
mit Trüffelcreme &
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 arosieren sie mit Almbutterschmalz

FÜR DIE FISCH! *Unsere Beilagen:*

Sommersalat mit Kürbiskernöl	6	Cremige Eierschwammerl	7
Risi Pisi <i>oder steirisch</i> „a Erbsenreis“	4	Urmeerkräuterbutter	2
Kleine Petersilerdäpfel mit Bio-Butter	4	Sauce Tartare	3
Hausgemachte Hummergnocchi	8	Knoblauch-Petersil-Olivenöl	2
Gartengrillgemüse	6		

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



F(R)ISCH AUS UNSEREM RÄUCHEROFEN

Quellwassersaibling

Im Ganzen in Weinrebenholz geräuchert,
ausgelöst und mit Oberskren serviert 21

SPECIALS

in Almbutterschmalz *gehackener Karpfen*
mit Sommersalat & Kürbiskernöl 23

Eierschwammerlbravioli
mit getrockneten Tomaten &
Parmesanknusper 25

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

Knuspriges Lachsforellenfilet
mit cremigen Eierschwammerl &
marinierten Zucchini 29

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 Risi Pisi & Preiselbeeren 18

**Frag uns nach unseren
NO-FISH-GEHEIMTIPPS!**

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