

## *...und die Fisch &*

# *Meeresfrüchte Spezialitäten*

### *Vorspeisen & Suppen:*

traditioneller Heringsalat mit Gebäck

als Vorspeise 6,50  
als Hauptspeise 8,90

Carpaccio vom Thunfisch

mit pikantem Sweet Chili- Mango Dip, Gebäck 9,50

lauwarmer Oktopus Salat mit Ruccola

und schwarzen Kalamatar Oliven, Gebäck 8,50

gratinierte Jakobsmuschel mit jungem Spinat und Tomatenwürfel

je Stück 4,90

tomatisierte Fischsuppe mit Muscheln, Garnele

und Fisch nach Fang 5,90

### *ausgesuchte Weine zu unseren Fischgerichten:*

#### *weiß:*

2016 Muskateller „Sandlern“, Weingut Roman Pfaffl, Stetten 1/8 3,30

2016 Chardonnay Klassik, Weingut Die Schwertführerinnen, Sooss 1/8 3,20

2016 Welschriesling, Weingut Schauer, Kitzreck 1/8 2,90

2016 Grüner Veltliner, Weingut Edlinger, Göttweig 1/8 2,90

2016 Pinot Grigio, Giuliano Fabris, Friuli 1/8 2,60

2016 Capsula Viola (CH,GT,TT), Weingut Antinori, Firenze 1/8 2,90



#### *rot:*

2015 Zweigelt Selektion, Weingut Salzl, Illmitz 1/8 2,90

2015 Cuvée Classik (BP, ZW,BF), Weingut Aumann, Tribuswinkel 1/8 3,30

2015 Santa Cristina, IGT, (SA, CS, ME, SY) Weingut Antinori 1/8 3,90

2015 Merlot, Azienda Fabris, Venezia 1/8 2,60

## *Hauptspeisen:*

*cremiges Weissweinsrisotto mit Radicchio di Treviso  
und gebratenen Octopusstreifen* 11,90

*Finkensteiner Spaghetti mit Vongolemuscheln  
und viel frisch gehackter Petersilie* 13,90

*im Ganzen gebratene Reinanke mit Kapern- Olivenbutter  
dazu servieren wir Dampfkartoffel* je Gast 16,90

*gegrilltes Filet vom Steinbutt mit Limettenfilets  
auf jungem Blattspinat und cremigem Parmesanrisotto* 19,50

*Miesmuscheln nach „Sizilianischer Art“  
mit Tomatenwürfel, Weißwein und Knoblauch  
und viel gehackter Petersilie dazu Weißbrot* 13,90

*Calamari Duett, gefüllt mit Schinken und Käse und gegrillt  
dazu gerührte Polenta und Rosmarinöl* 14,90

*gemischte Fischplatte ab 2 Personen  
Oktopusrisotto, gegrilltes Filet vom Steinbutt  
gegrillte Calamari und Scampi  
dazu buntes Beilagenpotpourri* pro Person 19,90

*gebratene Riesengarnelen auf Zitronengras  
mit schwarzen Risotto* 17,50

*Der Salat vom Buffet ist bei den Fischgerichten nicht inkludiert.*

*Je Portion berechnen wir 4,50*

