

Fischwoche im Brandhof



Heringsalat mit Toastbrot ACDE



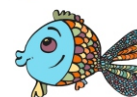
10,90

Fischsuppe mit Wels, Miesmuscheln, Flußkrebsschwänzen,
Tomaten und Weißbrot ADEGLR



10,90

Vorspeisenteller - Räucherforelle, Heringsalat,
Pfeffermakrele, Räucherlachs, gefülltes Ei,
Toast, Butter und Oberskren ACDEG



21,50

Miesmuscheln in Weißwein-Tomatensauce mit Weißbrot AELR

15,90

Lachsrösti - Erdäpfelrösti mit Crème fraîche
und Räucherlachs, serviert mit Blattsalaten
und Balsamico-Olivenöldressing ACDEGM



14,90



Im Ganzen gebratene Goldbrasse (30 dag)
mit Zucchini-Tomatengemüse und Petersilerdäpfeln ADEG

21,50

Welsgulasch mit hausgemachten Zupfnockerln
und Sauerrahm ACDEGL



18,90



Im Ganzen gebratener Saibling (30 dag) Müllerin Art
mit Petersilerdäpfeln ACDEG



25,90

Steirische Karpfenfiletstreifen in Kürbiskernpanade
auf Vogerl-Erdäpfelsalat mit Kürbiskernöl ACDEGLM



21,80

Pappardelle mit Lachs und Flußkrebsschwänzen
in Weißweinsauce mit Babyspinat und Asmonte ACDEGL

19,50