



## ASCHERMITTWOCH – FISCHKARTE

### Vorspeisen

#### **Vorspeisenplatte**

gebratener Garnelenspieß, Räucherlachs, Forellenfilet, Cocktailsauce, € 10,90  
Sahnemeerrettich und Knoblauchbaguette für 2 Personen € 19,90

**Curry-Zitronengras-Suppe** € 4,90

**Curry-Zitronengras-Suppe**, mit gebratenen Garnelenspießchen € 7,90

### Hauptgerichte

#### **Forelle „Müllerin Art“**

Regenbogenforelle in Mehl gewendet und im Ganzen gebraten,  
dazu Schwenkkartofferl und geklärte Butter € 19,90

#### **Forelle „Wiener Art“**

Im Ganzen gebackene Regenbogenforelle  
an hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat, dazu Remouladensauce € 19,90

#### **Seelachsfilet**

Gebackenes Seelachsfilet mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat  
und Sauce Remoulade € 12,90

#### **Zanderfilet**

Filet vom Zander auf Dillsahnesauce, dazu servieren wir  
Basmatireis und frisches Pfannengemüse € 21,90

#### **Frisches Lachssteak vom Grill**

Serviert mit Kräuterbutter, Petersilienkartoffeln und Blattsalat € 22,90

#### **Fischteller „Woch' nblatt“**

Lachs, Zanderfilet und Riesengarnelenspieß,  
serviert mit Reis, Kartoffeln, Dillsauce und Blattsalat € 27,90

#### **Lachs trifft Garnele**

Lachssteak und Garnelenspieß, mit Kräuterbutter  
und Schwenkkartofferl, serviert mit Blattsalat € 25,90

#### **Tagliatelle-Lachs**

Kleines Lachssteak im Sesammantel auf Tagliatelle, in Dillsahnesauce € 17,90

#### **Salatplatte-Fisch**

Scampi-Spieß, Räucherlachs und Forellenfilet auf frischem Marktsalat,  
dazu gibt's ein kleines Pizzabrot € 21,90