

Vorspeisen

aus dem eigenen Räucherofen
auch für zu Hause zum Mitnehmen

Rauchlachs	12,00
Rauch vom Buchenholz und wildem Wacholder	
Graved Lachs	12,00
gebeizter Lachs Dill-Honigsenfauce	
Saiblingsfilet	13,50
warm geräuchert Oberskren	
Flugentenbrust	12,00
heiß geräuchert Preiselbeer-Rahm	



Gemischte Vorspeisenplatte 17,00

Variation vom Räucherofen

Platte ab 2 Personen pro Person 15,50

Burrata aus Apulien für 2 Personen	19,00
200g feinsten - cremiger Mozzarella vollreife Ochsenherz Paradeiser Rucola Olivenöl	
Lobster Bisque	11,00
Gegrilltes Blunzenrad	
Rote Ucha	17,00
Klare Fischsuppe mit Safran Weißer Heilbutt aus Island BIO-Saibling aus Kärnten Babyspinat Fenchel Saiblings-Kaviar	

Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer. 4,60 Euro Gedeck pro Person.
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten, fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.

Auster-Spezialitäten

Frischer und vielfältiger geht's nur in Frankreich.
Österreichs erstes Salzwasserbecken für Ihre Austern. Optimal bei 3,1% Salzgehalt und 6° C Wassertemperatur gehalten, sind sie auch ein perfekter Lieferant für ungesättigte Omega 3 Fettsäuren.

Voilant N°3

5,00

Normandie – Frankreich

Die „Volant“ ist eine Premium Auster, selektiert aus den besten Austernregionen der Normandie. Eine Auster mit einem besonders hohen Fleischanteil, cremig-zart mit einer schönen, frischen Salznote im Finish.

Salgado

5,50

Portugal

Die Salgado zeichnet sich durch einen sehr cremigen weichen geschmack aus, der Fleischanteil zum Gewicht ist ca. 10 – 11% und kann manchmal ein grünliches schimmern haben

Royale ISIGNY N°3

5,00

Normandie – Frankreich

sehr puristische Auster, Typisch für die Region. In ihrem geschmack spiegelt sich die teils Wilde Natur mit ihren Stürmen, Winden und Regenschauern als auch der etwas geringer Salzgehalt des Meeres welcher durch die einmündung 3er Flüße sich ergibt.

UTHAY Beach N° 3

5,00

Normandie – Frankreich

Die Auster kommt aus dem Osten der Normandie. Ihr geschmack kann als herzhaft pfeffrig bezeichnet werden. Aufwachsen tut sie an flachen Sandstränden, wo es sehr hohe Gezeitenunterschiede und starke Winde gibt, dadurch ist der Muskel, welcher die Auster bei Ebbe zusammen zieht, etwas stärker ausgebrägt.

Irish Mor N°3

6,40

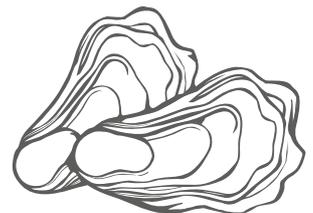
Sie wird während 42 Monaten in unterschiedlichen Austernbänken platziert, immer auf der Suche nach einer Stätte mit besonders guten Nährstoffen für die Auster. Von den Gezeiten umspült und von der Familie GEAY umsorgt, genießt sie eine Vorzugsbehandlung, um zur Königin der „Spéciales“ zu werden!

Poget

6,20

La Trembalde – Frankreich

Im Golf von Biskaya, nördlich von Bordeaux befindet sich das Hauptzuchtgebiet der Meisten französischen Austern. Dort werden sie aufwendig selektiert und in die weiteren Aufzuchtgebiete zur Veredelung geschickt. Einige wie eben die Poget verbleibt an ihren Geburtsort - Sie werden begeistert sein.



Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer. 4,60 Euro Gedeck pro Person.
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten, fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.

6 Stück – Austern Combo

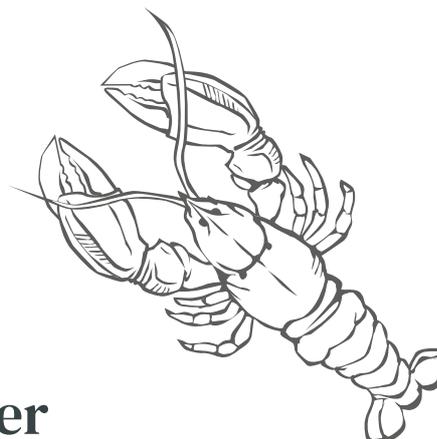
30,00

Je eine Auster, um den persönlichen Favoriten zu finden.

Himbeer-Schalotten

Pumpernickel mit Butter

Je
2,50



Hummer

Frisch aus unserem Salzwasserbecken! Unsere Hummer werden komplett ausgelöst mit Spinat in der Schale serviert, damit Sie auch mit einer feinen Abendgarderobe nicht auf Hummer verzichten müssen.

per 100 g

A la grill

14,40

mit Danieli-Butter gegrillt | Spinat

Borderlaise

14,40

Schalotten | Paradeiser | Noilly Prat | Butter

Thermidor (der Klassiker)

14,40

in Chardonnay, Schalotten & Dijon-Senf gedämpft | mit Spinat gefüllt und Gruyere-Käse überbacken

Bueree Noisette

14,40

in brauner Nussbutter, Knoblauch und Schalotten gegart

Hummer Risotto

14,40

in Hummerbutter gedünstetes Risotto | Spinat & Parmesan

Hummer-Cocktail

Die Verführung

68,00

gedämpfter halber Hummer ca. 500 g | Original Cocktailsauce | Aioli | selbst gemachter Coleslaw | geröstetes Knoblauchbrot



Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer. 4,60 Euro Gedeck pro Person.
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten, fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.

Garnelen 6/8 – Gemeinsam essen

Die Zahl bezieht sich auf die Stückzahl per Lbs./Pfund.
Je größer, desto reifer und knackiger!

Garnelen - Jambalaya

36,00

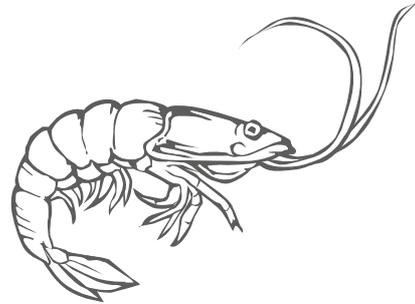
Jungzwiebel, Paprika, Staudensellerie, Paradeiser;
Koriander und Chili

Kokosmilch

Jungzwiebel | Soja | Koriander

Gegrillt

in Knoblauch-Kräuterbutter gebraten



1 Person ¼ kg

32,00

Cocktail Sauce

2,50

2 Personen ½ kg

61,00

Knoblauch Mousseline

2,50

4 Personen 1 kg

119,00

Avocado mariniert

7,00



Sun Downer: Snack for four!

per Person 39,00

4 chillige Caipirinha & 1 kg Garnelen Eurer Wahl

Kaviar

Caspian Gold „Premium Selection“ Kaviar von einer speziellen Kreuzung aus Kaluga-Hausen und Amur Stör (*Huso Dauricus x Acipenser schrenkii*, Aquafarming). Entnommen von mind.

12 Jahre reifem Stör. Rogen mit klarer, fester Perligkeit bei Korngrößen von ca. 3,2 - 3,4 mm,

Farbe variiert von Gold, Grau, Braun, Grauschwarz, Graubraun bis Goldbraun.

Ausgezeichnet durch ein unglaublich zartes, buttriges Aroma, mit langem Nachgeschmack, unterstrichen durch das milde, schonende Malossol-Salzungsverfahren.

30 g

85,50

125 g 356,25

(100g – 285€)

50 g

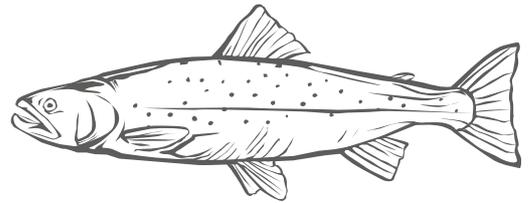
142,50

Für zu Hause per 100 g € 198,00

Andere Größen gerne nach Vorbestellung und Absprache.

Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer. 4,60 Euro Gedeck pro Person.
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten, fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.

Fisch



Unsere Fische als auch alle Muscheln kommen ausschließlich vom Atlantik oder Nordsee. Der Großteil wird im Norden der Normandie / GHERBOURG bis hinauf nach Island gefangen, wo die Verarbeitung der Meerestiere in unmittelbarer Nähe der Bootlandestelle erfolgt und direkt zu uns geschickt wird.

Kein Fisch kommt je aus dem Mittelmeer da das Wasser zu warm ist und die Kühlketten und frische– sagen wir, zu Südländlich sind.

Lachssteak 32,00

Zart gegrillt und bei Oberhitze langsam gegart
Cream Fraiche und Salat

Österreichischer Saibling filetiert,
per Filet ca. 200 – 240 g 31,00

Rot

mit Paradeiser-Confit, Salat

Grün

verschiedene gehackte Kräuter, Salat

Saibling Finkenwerder Art + 6,50

Garnelen | Speck | Limettenbutter



Weißer Heilbutt 36,00

Wildfang aus Island | schonend bei Oberhitze gegart |
in Thymian-Knoblauchbutter souffliert

Oktopus-Gröstl 36,00

Oktopus und Gemüse knusprig am Grill gebraten | leicht geschärft | Koriander

Miesmuscheln (je nach Verfügbarkeit) 27,00

Natur - Knoblauch | Zwiebel | Koriander

Obers - Weißwein-Obers Reduktion | Koriander

Mediterran - Paradeiser | Koriander



Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer. 4,60 Euro Gedeck pro Person.
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten, fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.

Fleischgerichte

Kräutermaishendl ausgelöste Brust und Haxl	22,00
Kalbskrone ca. 300 – 350 g zartes Kalbskotelett Lorbeer Blattsalat	34,00
Entrecôte „Café de Paris“ ca. 350 g Dry Aged Ribeye-Steak der Klassiker aus der französischen & österreichischen Küche	37,00

Zwischengerichte

Pasta – Frischteig Nudeln	
Agljo Olio	19,00
Miesmuscheln auf venezianische Art	22,00
Tomaten-Rahmsauce	19,00
Steinpilz-Rahmsauce	24,00
Risotto	16,50
Champagner Risotto Normandie – mit creme Fraiche	
Jambalaya	17,50
Jungzwiebel, Paprika, Staudensellerie, Paradeiser; Koriander und Chili	

Beilagen

Heurige mit Butter oder Petersilie	5,50
Püree – so wie's gehört – gestampft	5,50
Risotto Champagner oder Creme Fraiche	7,30
gedünsteter Reis mit Butter	5,50
Gebuttertes Wurzelgemüse	5,50
Junger Blattspinat mit einem Gedanken Knoblauch	6,00
Frische Blattsalate	5,50
Gebratene Pilze verschiedene Pilze Jungzwiebeln ideal zum kurzgebratenen Steak	7,50

Omega-3 – ungesättigte Fettsäuren

Gestampfte rote Bohnen Jungzwiebel Petersilie Hesperiden-Essig	7,50
Grünes Erbsenpüree	7,50

Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer. 4,60 Euro Gedeck pro Person.
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten, fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.

Desserts

Dunkles Schoko-Mousse	8,50
Crumble frische Beeren	
Cheesecake	12
FrISChe Beeren	
Topfennockerln	9
luftig leicht Butterbrösel und Erdbeerjoghurt	



Crêpe Suzette	12,00
Grand Marnier Triple Sec Orangen	

Kaffee-Spezialitäten

Kleiner Schwarzer	3,50	Kleiner Brauner	3,70
Großer Schwarzer	4,40	Großer Brauner	4,60
Wiener Melange	4,70	Latte Macchiato	5,50
Cappuccino	4,80	Fiaker	8,00
Kaisermelange	8,00	Inländer Rum Schlagobers	
Eidotter Honig Weinbrand		Maria Theresia	8,00
Heiße Schokolade	8,00	Espresso Grand Marnier Weinbrand Schlagobers	
mit Schlagobers			

Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer. 4,60 Euro Gedeck pro Person.
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten, fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.