

Vorspeisen

aus dem eigenen Räucherofen
auch zum Mitnehmen für zu Hause

Rauchlachs 12,00

Rauch vom Buchenholz und wildem Wacholder

Graved Lachs 12,00

gebeizter Lachs | Dill-Honigsensauce

Saiblingsfilet 13,50

warm geräuchert | Oberskren

Flugentenbrust 12,00

heiß geräuchert | Preiselbeer-Rahm

Gemischte Vorspeisenplatte 17,50

warm geräuchert | Oberskren

Platte ab 2 Personen pro Person 15,50

Burrata aus Apulien für 2 Personen 19,00

200g feinsten cremigen Mozzarella
vollreife Ochsenherz Paradeiser | Rucola | Olivenöl

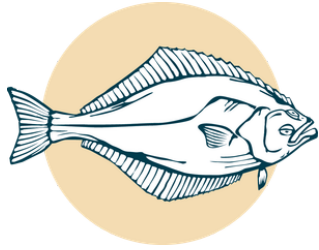
Klare Hühner-Bouillon 6,50

wahlweise mit Fritatten,
Gemüse & Nudeln oder pochiertem Ei mit Schnittlauch

Rote Ucha 17,00

Klare Fischsuppe mit Safran
gekocht aus weißem 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.



Fisch vom Meer

Sowohl unsere Meeresfische als auch alle Muscheln kommen ausschließlich vom Nord-Atlantik oder der Nordsee.
Unser Fisch aus eigenem Import ist ausschließlich Wildfang.

Weißer Heilbutt

36,00

Wildfang aus Grönland
zart gegrillt und in Thymian-Knoblauchbutter souffliert

Lachssteak Irland

32,00

Zart gegrillt und bei Oberhitze langsam gegart
Creme fraiche und Salat

Oktopus-Gröstl

36,00

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

Fischplatte ab 2 Personen

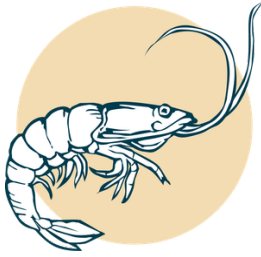
Gerne mit Hummer, gemischten Fischepezialitäten oder Tagesfischen
Fragen Sie uns!

1 kg Miesmuscheln

Färöer Inseln / Dänemark

- | | |
|--|-------|
| • Natur mit Knoblauch & Weißwein | 22,00 |
| • mit Weißwein-Obers Reduktion & Koriander | 26,00 |
| • Mediterran – Paradeiser & Koriander | 26,00 |

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



Garnelen 6/8

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

Garnelen Jambalaya (the holy trinity)

36,00

Jungzwiebel, Paprika, Staudensellerie, Paradeiser, Koriander und Chili

Gegrillte Garnelen

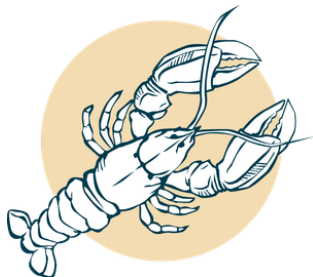
in Knoblauch-Kräuterbutter gebraten

1 Person ¼ kg	31,00	Cocktail Sauce	2,50
2 Personen ½ kg	60,00	Knoblauch Mousseline	2,50
4 Personen 1 kg	115,00	Avocado mariniert	7,00

Sun Downer: Snack for four

pro Person 39,00

4 chillige Caipirinhia & 1 kg Garnelen gegrillt mit allen Saucen



Hummer

Frisch aus unserem Salzwasserbecken. Unsere Hummer werden komplett ausgelöst mit Spinat in der Schale serviert.

À la Grill

100 g/ 14,40

mit Danieli-Butter gegrillt | Spinat

Thermidor (der Klassiker)

100 g/ 14,40

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

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



Saiblingspezialitäten

Frisch aus dem Becken

Saibling im Ganzen

Gewicht zwischen 350 und 700 g

Saibling blau

in Lorbeer-Gemüse-Sud pochiert | Krenn

100 g / 9,10

Saibling

in Butter geröstet | Mandeln

100 g / 9,10

Saibling

mit geschmolzener Petersilien-Knoblauchbutter

100 g / 9,10

Saiblingsfilet

per Filet ca. 200 bis 240 g

Saiblingsfilet rot

mit Paradeiser-Confit | Salat

31,00

Saiblingsfilet grün

verschiedene gehackte Kräuter | Salat

31,00

Saibling Finkenwerder Art

Garnelen | Speck | Limetten | Kapernbutter

+ 7,00

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



Hendl & Co.

Backhendl	18,00
½ Hendl ausgelöst ohne Haut in Buttermilch mariniert mit Backhendl Mousseline Sauce	
Kräuter Maishendl	18,00
½ Hendl ausgelöst, zart gegrillt	
Hühnerbrust Kiev	18,00
paniert, gefüllt mit Kräutern, Spinat und Käse	
Hühner Frikassee	18,00
Eintopf aus gekochtem Huhn Obers, Karotten und Erbsen mit einem Schuss Essig	
Extra knusprige Hühnerkeulen	18,00
in Cornflakes paniert, Preiselbeeren	
Geröstete Hühnerleber	21,00
Glasierter Calvados Apfel, Röstzwiebel	



Porterhouse Steak

T-Bone Steak mit Lungenbraten, ca. 340g (Kärntner Fleisch)

Alexander Giradi	26,00
Pilze, Kapern, Speck, Zwiebel, Petersilie	
Fürst Esterházy	26,00
Obersrahmsauce mit Wurzelgemüse	
Natur oder gebacken	26,00
Bäckerbrösel	
Entrecôte Café de Paris, ca. 350 g	34,00
Rib Eye Steak mit Café de Paris Butter überbacken	

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

Zwischengerichte

Risotto Champagner oder Art der Normandie (mit Creme fraiche)	16,50
Jambalaya (the holy trinity) Kreolisches Reisgericht Jungzwiebel, grünes Paprikagemüse, Staudensellerie, Paradeiser, Koriander, Chili	21,00
Gratinierte Austern 3 Stück Volant Austern mit Café de Paris Butter überbacken	24,00

Beilagen

Heurige mit Butter oder Petersilie	5,50
Püree - so wie's gehört: gestampft	5,50
Belgische Pommes frites	6,00
Risotto Champagner oder Art der Normandie (mit Creme fraiche)	7,30
Gedünsteter Reis mit Butter	5,50
Gebuttertes Wurzelgemüse	5,50
Junger Blattspinat mit einem Gedanken Knoblauch	5,50
Frische Blattsalate	5,50
Gebratene Pilze verschiedene Pilze Jungzwiebel (ideal zum kurzgebratenen Steak)	7,50
Grünes Erbsenpüree Reich an Omega 3 Fettsäuren	7,50

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

Desserts

Gebackene Apfelringe mit Zimtzucker und Preiselbeer Rahm	9,00
Dunkles Schoko-Mousse Crumble frische Beeren	9,00
Cheesecake frische Beeren	12,00
Topfennockerln luftig leicht Butterbrösel und Erdbeerjoghurt	9,00
Creme Brulee Tahiti Vanille, mit braunem Zucker gebläut	5,30

Kaffee Spezialitäten

Espresso	2,90	Großer Mocca	4,20
Kleiner Brauner	3,50	Großer Brauner	4,60
Wiener Melange	5,50	Cappuccino	5,50
Latte Macchiato	5,50	Affogato Espresso Vanilleeis	8,00
Fiaker Zuckerrüben Rum Schlagobers	8,00	Maria Theresia Espresso Grand Marnier Weinbrand Schlagobers	8,00
Heiße Schokolade mit Schlagobers	8,00		

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



Austern-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 Omega 3 Fettsäuren.

Volant N° 3 5,00

Normandie – Frankreich

Die “Volant” ist ein Premium Auster, selektiert aus den besten Austernregionen der Normandie. Eine Auster mit einem besonderen 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 auch ein grünes Schimmern haben

Lima N°3 6,50

Normandie – Frankreich

Hochwertige Speciales-Auster aus der Normandie / Isigny
Bekannt für ihren sehr hohen Fleischanteil und milden ausgewogenen Salzgehalt

Irish Mor N°3 6,80

Irland | Frankreich

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 der Königin der “Spéciales” zu werden.

Pumpernickel	2,50	Schalotten Vinaigrette	2,50
--------------	------	------------------------	------

Austern Combo (je 1 Stück) 24,00

um die Vielfalt kennen zu lernen und den persönlichen Favoriten zu finden

Gratinierte Austern 24,00

3 Stück Volant Austern mit Café de Paris Butter überbacken

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