

## 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

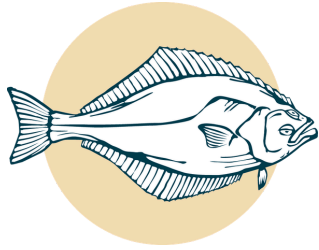
**Platte ab 2 Personen** pro Person 15,50

**Burrata aus Apulien für 2 Personen** 19,00  
200g feinsten cremiger Mozzarella  
vollreife Oxshenherz 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. 2,90 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.

<b>Weißer Heilbutt</b>	<b>36,00</b>
200 g plus   Wildfang aus Grönland zart gegrillt und in Thymian-Knoblauchbutter souffliert, Blattsalat mit Hausdressing	
<b>Lachssteak Irland</b>	<b>27,00</b>
200 g plus   Zart gegrillt und bei Oberhitze langsam gegart Creme fraiche und Blattsalat mit Hausdressing	
<b>Oktopus-Gröstl</b>	<b>34,00</b>
Oktopus und Gemüse knusprig am Grill gebraten   leicht geschärft   Koriander	

### Fischplatte ab 2 Personen

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

### Miesmuscheln

Färöer Inseln / Dänemark

- Natur mit Knoblauch & Weißwein **18,00**
- mit Weißwein-Obers Reduktion & Koriander **22,00**
- Mediterran – Paradeiser & Koriander **22,00**

Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer. 2,90 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

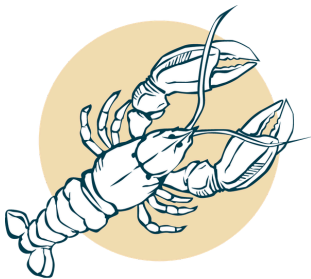
in Knoblauch-Kräuterbutter gebraten

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. 2,90 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 geschmolzender Petersilien-Knoblauchbutter

100 g / 9,10

## Saiblingsfilet

per Filet ca. 200 bis 240 g

### Saiblingsfilet rot

mit Paradeiser-Confit | Salat

27,00

### Saiblingsfilet grün

verschiedene gehackte Kräuter | Salat

27,00

### Saibling Finkenwerder Art

Garnelen | Speck | Limetten | Kapernbutter

+ 7,00

Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer. 2,90 Euro Gedeck pro Person.  
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.



# Hendl & Co.

## Backhendl

½ Hendl ausgelöst ohne Haut in Buttermilch mariniert  
mit Backhendl Mousseline Sauce

19,50

## Kräuter Maishendl

½ Hendl ausgelöst, zart gegrillt

19,50

## Hühnerbrust Kiev

paniert, gefüllt mit Kräutern, Spinat und Käse

19,50

## Extra knusprige Hühnerkeulen

in Cornflakes paniert, Preiselbeeren

19,50

## Vom Rind

### Entrecôte Café de Paris, ca. 350 g

Rib Eye Steak mit Café de Paris Butter überbacken

34,00



## Schweinskotelette mit Filet

Porterhouse Steak mit Karree & Lungenbraten, ca. 340g  
(Kärntner Fleisch)

### Alexander Giradi

Pilze, Kapern, Speck, Zwiebel, Petersilie

26,00

### Fürst Esterházy

Obersrahmsauce mit Wurzelgemüse

26,00

### Natur oder gebacken

Bäckerbrösel

26,00

Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer. 2,90 Euro Gedeck pro Person.  
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.

# Zwischengerichte

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

# Beilagen

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

Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer. 2,90 Euro Gedeck pro Person.  
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.

# Desserts

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

# Kaffee Spezialitäten

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

Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer. 2,90 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 besonderes 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. 2,90 Euro Gedeck pro Person.  
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.