

Vorspeisen

Tartare vom Alpenlachs | Glasnudelsalat 14,80

Alpenlachs von der Gleinalm in Überlbach

D,G,N,O

**Katalanischer Fischeintopf mit Garnelen & Muscheln |
getoastetes Weißbrot**

A,B,D,L,O,R

Vorspeise : 13,80 Hauptgericht : 19,80

Hauptgerichte

Gebratenes Zanderfilet | Penne siciliana 21,-

Penne | Zucchini | Tomaten | Oliven | Kapern | Asmonte

A,D,G,L

Empfehlung des Küchenchefs

Gegrilltes Filet vom Alpenlachs von der Gleinalm 29,90

Selleriepüree | gelber Paprikaschaum | Baby-Blattspinat

D,G,L

DER

Der Alpenlachs® Seesaiblinge (Gleinalm in Überlbach) erhält ausschließlich bio-zertifiziertes Futter. Dieses sorgt zusammen mit der einzigartigen Haltung für den unvergleichlichen Geschmack. Durch seinen reinen, unverfälschten Geschmack ist er in jeder Form der Zubereitung ein Fisch-Genuss pur der besonderen Art: roh, mariniert, gebeizt, gedämpft, kurz gebraten oder gegrillt. Gleichzeitig ist er aufgrund seiner Eigenschaften – cholesterinarm, eiweißreich und voll von gesunden Omega-3-Fettsäuren – für die menschliche Ernährung **ausgesprochen sinnvoll**.

ALPENLACHS

Donnerstag - Aktion

Calamari nur 11,90

Knoblauch-Weißweinsud | Weißbrot

A,L,O,R

Calamari & Rotgarnelen aus Wildfang nur 18,90

Knoblauch - Weißweinsud | Weißbrot

A,B,L,O,R

Rotgarnelen aus Wildfang im Pfandl 22,90

Knoblauch - Öl mit Chili | Weißbrot

**Aus glasklarem Wasser vor der Patagonischen
Atlantikküste, Argentinien**

A,B

Fischerwirt - Platte für 2 Personen

feine Fischfilets, Calamari und Garnelen

**dazu Knoblauch-Weißweinsud , Frühlingskräutersauce
sämiges Spargelrisotto und Petersilkkartoffeln**

A,B,D,G,L,O,R

pro Pers. nur € 21,-



Der Donnerstag ist für die Fisch!