

Herzlich Willkommen

zum traditionellen Grillen beim Fischerwirt

Einfach wohlfühlen und den Sommer genießen lautet unser Motto. Deshalb können Sie bei uns nicht nur Spezialitäten vom Holzkohlegrill schlemmen, sondern sich auch mit Gerichten aus der mediterranen Küche sowie steirischen Klassikern verwöhnen lassen. Die passende Auswahl an leichten Sommerweinen runden das Angebot ab.

Wir wünschen Ihnen **gemütliche Sommerstunden**
und einen **guten Appetit!**

Andrea und Wolfgang Reinprecht,
sowie das gesamte Fiwi - Team

Begrüßungstrunk

<i>Glas Prosecco DOC</i>		4,90
<i>Weingut Bosco del Merlo</i>		
<i>auf Wunsch mit Holundersaft</i>		4,90
<i>Glas Uhdlerfrizzante</i>		5,20
<i>Weingut Scheucher, Südoststeiermark</i>		
<i>Glas Gösser Zwickl hell</i>	0,3 l	4,30

Unsere Empfehlung:

<i>Italien Spritz - mit Tonic & Eis alkoholfrei</i>		5,20
<i>Le Tribute Oliven - Zitronen - Drink alkoholfrei</i>		4,80
<i>Dirty Gin - Gin mit Oliven - Zitronen - Drink</i>		6,90

alle alkoholischen Getränke enthalten Sulfite und Sulfate

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet | mit Basilikumpesto gerollt | 14,50
Rucola-Salat | Balsamicodressing | Asmonte - Käse
Rinderfilet - Südoststeirisches Vulkanland
A,G,H,O

Karamelisierter Ziegenkäse 14,50
Rucola | Löwenzahndressing | Tomaten-Basilikum-Sorbet
G,O

Gratinierte Jakobsmuscheln
A,G,L,O,R
2 Stk. 10,90 3 Stk. 14,90

Feine Suppen

Kräftige Rindsuppe mit hausgemachter Einlage 4,90
Frittaten oder Fleischstrudel
A,C,G,L

Kräftige Rindsuppe mit hausgemachtem Kaspressknödel aus Pinzgauer Bierkäse 5,70
A,C,G,L

Frische Tomatencremesuppe mit Burrata 6,50
G,L,O



IM KÜHLSCHRANK AN DER REZEPTION

Frischer Fisch & Meeresfrüchte

Gebratenes Zanderfilet 22,80
Blattsalat | Löwenzahndressing
D,O

Birkfelder Forellenfilet | Rahmpolenta | Kernöl-Kremsauce 23,50
D,G,L

Calamari | Knoblauch-Weißweinsud | Weißbrot 19,80
A,L,O,R

Calamari & Rotgarnelen aus Wildfang 25,80
Knoblauch - Weißweinsud | Weißbrot
A,B,L,O,R

Rotgarnelen aus Wildfang im Pfandl 29,-
Knoblauch - Öl mit Chili | Weißbrot
Aus glasklarem Wasser vor der Patagonischen Atlantikküste, Argentinien
A,B,O

Empfehlung des Küchenchefs

Gegrilltes Filet vom Alpenlachs von der Gleinalm 32,-
sämiges Safranrisotto | Rucola-Spinat | Asmonte-Käse
D,G,L



D E R

Der Alpenlachs® Seesaiblinge (Gleinalm in Übelbach) 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 **a u s g e s p r o c h e n**

A L P E N L A C H S

s i n n v o l l .

Feines vom Holzkohlengrill



Scharfes Käsekrainer - Fleischerei Krainer, Wagna 9,50
G

Tomahawk Steak vom Schwein - Bauernhof Höcher Hörgas 400 - 500 g 18,50

Mixed Grill | 1/2 scharfes Käsekrainer | Kotelette | Schweinsmedaillon 19,50
G

Rinderfiletsteak | südoststeirisches Vulkanland 36,80

Huftsteak vom Rind | südoststeirisches Vulkanland 23,50

Schweinsmedaillons | Steiermark 18,50

Maishendlbrust vom Steirerhuhn 18,50

Huftsteak vom Weidelamm 23,50

zu jedem Grillgericht gibt es hausgemachte Kräuterbutter
G



Tomahawk Steak vom Schwein - Bauernhof Höcher Hörgas

Beilage auf Wunsch :

Knackiges Mediterranes Grillgemüse 4,40

Folienkartoffel mit Knoblauch-Kapuzinerkresse-Sauercrème 4,40
G

Salatteller vom Buffet 6,90
G,L,M,O

Zu jedem Grillgericht geben wir Ihnen verschiedene
Saucen und Dips sowie Gebäck dazu !

Burger vom Holzkohlengrill

Cheese - Bacon - Burger 15,90
*Rindfleisch-Patty | Blattsalat | Gurkerl | Speck
Körner-Burgerbrötchen | Cheddar-Sauce*
A,G,M

Pasta & Vegetarisch

Fettuccine alla Bolognese | Fleisch - Tomatensugo 12,50
A,O

Fettuccine al pomodoro e burrata | Tomatensauce und Burrata 15,90
A,G

Fettuccine alle vongole 17,50
Knoblauch-Weißwein-Olivenöl-Kirschtomaten-Venusmuscheln
A,G,L,R

Veggie-Teller | Rahmpolenta | Ratatouille mit Orangen 15,90
G,L

Sämiges Safranrisotto | Rucola-Spinat | Asmonte-Käse 16,50
G,L

Unsere Klassiker

Original Wiener Schnitzel vom Kalb 25,80

aus der Pfanne mit Reis und Preiselbeer - Apfel

A,C,G

Haus - Cordon bleu vom Schwein 16,80

mit Bergkäse & Geselchtem gefüllt | Mohn-Brösel-Panier |
Petersilerdäpfel | gebackene Apfelscheibe | Preiselbeeren

Bauernhof Höcher - Rein, Gratwein -Straßengel

A,C,G

Gebackenes Schnitzel | Petersilerdäpfel

Schwein Bauernhof Höcher 12,90

Pute 13,90

A,C,G

Köstliche Salate

Steirischer Backhendlsalat 15,50

Hendlbrust | Kerndlpanier | Grazer Krauthäuptl |

Kartoffelsalat | Käferbohnen | Kernöl

Steirerhuhn - Lugitsch, Feldbach

A,C,G

Gebackener Käse vom Weizer Schaf 14,80

Kürbiskernmantel | Blattsalat | Dressing | Kernöl

Weizer Schafbauern, Oststeiermark

A,C,G

Burrata Salat 14,80

Burrata-Käse | Tomaten | Rucola | Balsamicodressing

G,O

Rucola - Salat 6,90

Asmonte Käse | Balsamicovinaigrette

G,O



Kulinarium
Steiermark

