

Aperitif

Gin Tonic	London Dry-Krauss, Fever Tree	○
Vermouth Pink Berry	Vermouth Strohmaier, Wild Berry	○
Muskatellersekt	Schneeberger	○

Menü 1

Zweierlei Heringsalat

mit knackigen Äpfeln, Ananas, Curry-Orangensauce

A,C,D,G,M,O

Medaillons vom Butterfisch

an Zucchini- Tomatenragout und Wildreis

A,D,G,L,O

Orangen-Schokomousse mit Mangosorbet

A,C,E,G,O

Menü 2

Pikant-Steirische Fischsuppe

D,L,O



Karpfenfilet vom Grill

an Kohlrabi-Kartoffelgemüse, Polentaroulade

und frischem Kren

A,C,D,G,L,O



Himbeer-Tiramisu

A,C,E,F,G,O

Weinempfehlung:

Sauvignon blanc „JFK,, 2018

WG Strablegg-Leitner, Eichberg Trautenburg

1/8 l ○

Riesling Federspiel „Loibenberg,, 2018

WG Domäne Wachau, Dürnstein

1/8 l ○

Morillon „Kaiseregg,, 2018

WG Strablegg-Leitner, Eichberg Trautenburg

1/8l ○

Wiener Gemischter Satz DAC 2018

WG Mayer am Pfarrplatz, Wien

1/8l ○

Warme Vorspeisen


*Miesmuscheln in Weißweinsud
dazu Baguette* A,G,O,R,L

*Karpfenlocken gegrillt
auf buntem Blattsalat* A,O,D 

Aus dem Suppentopf

Schilcherrahmsuppe mit Schwarzbrotwürfeln A,G,L,O

Klare Rindsuppe mit Leberknödel oder Frittaten A,G,C,O


Fischsuppe mit Karpfenmilchner  A,D,G,L,O

Kalte Köstlichkeiten

*Thunfisch-Carpaccio
auf Vogersalat mit Kräuter-Paprikavinaigrette* A,D,G,C,L,O

*Shrimps – Cocktail
dazu getoastetes Weißbrot* A,B,C,G,M,O,R

*Austern pro Stück
mit Himbeer-Kräutervinaigrette und Weißbrot* A,O,R

*Zweierlei von Räucherkarpenfilet und hausgebeiztem Lachs
an Senf-Dillsauce, Preiselbeer-Sahnekren, Vogersalat und Toastbrot*  A,C,D,G,L,O

Fisch - Frisch auf dem Tisch

Karpfen serbische Art mit Knoblauchbutter



A,D,G,M,O

Karpfen gebacken groß, klein



A,C,D,G

*Karpfenfilet gebacken
mit Petersilienkartoffeln und Sauce Tartare*



A,C,D,G,M,O

*Fischerpfandl
Karpfenfilet gegrillt mit Ratatouille
und knusprigen Polentanockerl*



A,C,D,G,L,O

*Welsfilet vom Grill
an Gerstel-Ritschert und Krenschaum*

A,D,G,L,O

*Duett von Saiblingsfilet und Branzinofilet
an Trüffel Gnocchi und Broccoli*

A,C,D,G,L,O

*Zanderfilet vom Grill
auf Meeresfrüchte Risotto, Grillgemüse und Kartoffelstroh*

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

*Gebratene Forelle im Ganzen
dazu Petersilienkartoffel und Kräuterbutter*

A,D,O

*Hechtfilet gebraten
auf Wokgemüse und Rosmarinkartoffel*

A,D,F,L,O

*Seezunge im Ganzen ca. 30-35dag
und Kräuterbutter, Beilagen sind extra zu bestellen*

A,D,G,L

*Karpfenwirt 's Fischplatte für 2 Personen
Fluß- und Meeresfische in Variation mit bunter Beilagencreation*



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

<i>Schollenfilet gebacken mit Petersilienkartoffeln und Kräutersauce</i>	<i>A,C,D,G,L,O</i>
<i>Heilbutt Filet in Sesamkruste auf Seegras-Tagliatelle und Hummerschaum</i>	<i>A,B,C,D,G,L,O</i>
<i>Calamari natur mit Knoblauchbaquette</i>	<i>A,G,L,O,R</i>
<i>Calamari Fritti mit Kräutersauce</i>	<i>A,G,L,O,R</i>
<i>Riesengarnelen „Black Tiger,, gegrillt auf Meeresfrüchtersotto und Parmesanchips</i>	<i>A,B,G,L,O,R</i>
<i>Surf'n Turf (Filetsteak und Black Tiger Riesengarnelen) dazu Wegdes, Gemüse und Kräuterbutter (2 Stk Garnellen, Steak circa 200g- größeres Steak auf Anfrage möglich)</i>	<i>A,D,G,L,O,R</i>

Karpfenwirt`s Klassiker

<i>Cordon Bleu mit Pommes frites</i>	<i>A,C,G,L,M,O</i>
<i>Wienerschnitzel mit Pommes frites</i>	<i>A,C,G</i>
<i>½ Knuspriges Backhendl</i>	<i>A,C,G</i>
<i>Hausreind`l Schweinemedallions vom Grill auf Schwammerlsauce, Kroketten und Speckbohnen</i>	<i>A,C,G,L,M,O</i>
<i>Hausteller Schweinsfilet und Kotelette gegrillt, Hühnerfilet gebacken, Pommes frites und Gemüse</i>	<i>A,C,G,O</i>
<i>Hühnerfiletsreifen auf buntem Blattsalat</i>	 <i>A,C,G,M,O</i>

Für unsere kleinen Freunde

Donald Duck
Grillschnitzel vom Schwein mit Pommes frites und Ketchup 0

Micky Maus Teller
Wienerschnitzel vom Huhn mit Pommes frites A,C,G,O

Vegetarisches

Kartoffel-Dinkellaibchen
mit Ratatouille A,C,G,L,O

Getrübefelte Gnocchi
mit Parmesan A,C,G,L,O

Salate – knackige Vitamine

Grüner Salat nach Saison
Gemischter Salat nach Saison  0

Vogersalat mit warmen Kartoffeln
Speckkrustl und Ei  C,O

Sprechen Sie uns einfach an, wenn Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden. Gerne beraten wir Sie im Hinblick auf Änderung des Gerichtes oder einer Alternative.

A= Gluten

E= Erdnuss

L= Sellerie

P= Lupinen

B= Krebstiere

F= Soja

M= Senf

R= Weichtiere

C = Eier

G= Milch

N= Sesam

O= Sulfite

D= Fisch

H= Schalenfrüchte (Nüsse)

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten, Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden