

KRISPEL & MEER

Malvazija 2024

Weingut Medea | Istrien

PRO GLAS 1/8 € 4,90 | PRO FL. € 25,00

VORSPEISE

Knusprige Garnele | Tempura | Limette | Yuzu Mayonnaise

€ 16

SASHIMI

Tuna Tataki | Avocado | Misomayo

€ 18

Saibling | Kimchi Gurke | Spinat | Yuzu

€ 15

SUSHI

California Roll | Saibling | Gurke | Avocado | Sesam

€ 16

Dragonfly | Thunfisch | Garnele | Chili | Junglauch

€ 16

Spider Roll | Softshellkrebs | Romanasalat | Asiamayo

€ 18

Rainbow Roll | Avocado | Mango | Rote Rübe

€ 14

CATCH OF THE DAY

aus Süß- oder Salzwasser

€ 28

AUF OFFENEM FEUER IM GANZEN GEBRATEN MIT BESTEM OLIVENÖL, KRÄUTERN & ZITRONE.

JE 300 - 400G GROÙE FISCHE

FISCH IN DER SALZKRUSTE

Saibling von der Fischzucht Schlein

1.000g € 75

FÜR 2 PERSONEN IN DER BASALT-SALZKRUSTE GEBACKEN.

ZU ALLEN FISCHEN SERVIEREN WIR IHNEN SPINAT-KARTOFFELN

MIT ETWAS BUTTER, KNÖBLAUCH, KRÄUTERN UND ZITRONE.



KRISPEL & MEER

KLASSISCHE VORSPEISEN

Steirische Tomate

GEGRILLTE MELONE | BURRATA | BASILIKUM | FOCACCIA

€ 15

Carpaccio vom Bio-Wollschwein

ASMONTE | RUCOLA | OLIVENÖL

€ 16

SUPPE

Consommé vom Bio-Wollschwein

DREIERLEI EINLAGE | SCHNITTLAUCH

€ 7,50

HAUPTSPEISEN

Gegrillte Brust vom Weidehuhn

RATATOUILLE | ZUCCHINI | AUBERGINE | TOMATE | ERDÄPFEL-GNOCCHI

€ 24

Fledermaus vom Bio-Wollschwein

ERDÄPFEL MIT WALNUSS-KNOBLAUCH-CRUMBLE | GRILLGEMÜSE

€ 30

Eierschwammerlragout

SAUERRAHM | SERVIETTENKNÖDEL | PETERSILIE

€ 24

DESSERT

Marille

JOGHURT | WEISSE SCHOKOLADE | ZITRONENVERBENE

€ 9

Cremeschnitte

BLÄTTERTEIG | MASCARPONE | HIMBEERE

€ 9

Sorbetvariation

MANGO | HIMBEERE | ZITRONE

€ 9

