

Duell der Fische 2022

Heringsalat Marseille, pikant € **Heringsalat** Seemann €

Frühlingsrolle von der Lachsforelle mit Sprossensalat €

Thunfisch mit Sesam und Avocado-Paradeisertatar €

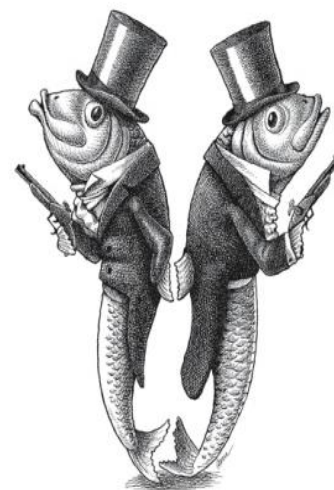
Hechtimbale mit Karottencreme und Salatgarnitur

Fischbeuschelsuppe €

Erbsenpüreesuppe mit Flusskrebse €

Heringschmausteller €

(Roastbeef, Räucherforelle, Räucherlachs, Mayonnaiseei, Schinkenrolle, Kräuterscholle, Heringsalat)



Die Duellanten

(zwei Speisen – ein Teller)

Gegrillte **Rosenberggarnelen** (Süßwassergarnele) als Hauptgericht €
mit hausgemachten Zucchini-Nudeln im Duell € *

Gebackene **Scholle** als Hauptgericht €
mit Erdäpfelsalat im Duell € *

Forellenfilet „Steirischer-Art“ mit Kernölmayonnaise, als Hauptgericht €
Petersilienerdäpfel und grünem Salat im Duell € *

Schwertmuscheln als Hauptgericht €
mit Linguini und Thymianbutter im Duell € *

Wels-Charlotte als Hauptgericht €
mit Spinat gefüllt und Erdäpfelkrapfen im Duell € *

Gebratener **Steinbutt** mit Staudensellereschuppen als Hauptgericht €
auf cremigem Risotto und Estragonschaum im Duell € *

Gebratene **Tintenfischtuben** als Hauptgericht €
gefüllt mit Schinken und Fetakäse, dazu Paradeiserragout im Duell € *

*** leider an Sonntagen nicht verfügbar**

Vorspeisen und Suppen

Rosa gebratenes Roastbeef vom Weiderind mit Sauce tatare 9,50

Vegan – Bulgursalat mit Paradeiser, Gurke und Minze 8,50

Kräftige Rindssuppe mit Frittaten 4,80

Kräftige Rindssuppe mit Schinken-Grießnockerl 4,80

*Vegan – Topinamburcremesuppe mit Schwarzbrotcroutons 5,80
gerne auch mit kleinen Grammelknöderl 6,40*

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel vom Tullnerfelder Schwein mit gemischtem Salat 11,50

Kleines Wiener Schnitzel vom Tullnerfelder Schwein mit großem gemischtem Salat 10,50

Wildes aus dem Wienerwald – bitte vom Service beraten lassen!

*Bonkas Lammeintopf mit Ofenerdäpfeln
(mit Fisolen, Champignons, Paradeiser, Zwiebeln und Knoblauch)*

*Gekochter Tafelspitz vom Weiderind mit Rösti,
Apfelkren und Schnittlauchsauce 17,20*

Rotes Rübenrisotto mit grünem Salat 11.-

Buntes Hühnercurry mit Mandelreis 13,80

Vegan – Kichererbsen-Gemüsecurry mit Basmatireis 11.-

Änderung bei Speisen + € 0,60

Kleinere Portion - € 2.-

*Wir bitten um Ihr Verständnis, dass ab 5 Personen
keine getrennten Rechnungen ausgestellt werden.*

Nachspeisen

Oma Bonkas Apfelstrudel 5,20

Birnenknödel mit Zimt und Karamellsauce 6,80

Mohntorte (ohne Mehl) 5,20

← *Verschiedenste Kaffeespezialitäten finden Sie auf der linken Seite*

Eierlikörtorte 5,80

Vegan – Mandarinencreme im Glas mit Nüssen 5,50

Käseteller (inkl. Brot) 8,50

Semmel 1.-

Kornspitz 1,50

**Zur
Nachspeise**

oder zum Käseteller

Chardonnay Spätlese JG 18

vom WG Haider aus Illmitz / BGLD

¹/₁₆ 3,40