

Duell der Fische 2022

Heringsalat Marseille, pikant €

Heringsalat Seemann €

Frühlingsrolle von der Lachsforelle mit Sprossensalat €

Thunfisch mit Sesam und Avocado-Paradeisertatar €

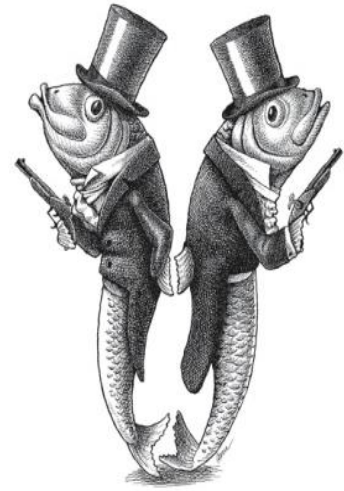
Hechtimbale mit Karottencreme und Salatgarnitur

Fischbeuschelsuppe €

Erbsenpüreesuppe mit Flusskrebse €

Heringschmausteller €

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



Die Duellanten

(zwei Speisen – ein Teller)

| | | |
|---|------------------------------|----------|
| Gegrillte Rosenbergarnele (Süßwassergarnele) mit hausgemachten Zucchini-Nudeln | als Hauptgericht im Duell | € € * |
| Gebackene Scholle mit Erdäpfelsalat | als Hauptgericht im Duell | € € * |
| Forellenfilet Müllerinnen-Art mit Petersilienerdäpfel und grünem Salat | als Hauptgericht im Duell | € € * |
| Schwertmuscheln mit Linguinis und Thymianbutter | als Hauptgericht im Duell | € € * |
| Wels-Charlotte mit Spinat gefüllt und Erdäpfelkrapfen | als Hauptgericht im Duell | € € * |
| Gebratener Steinbutt mit Staudensellereschuppen mit cremigem Risotto und Estragonschaum | als Hauptgericht im Duell | € € * |
| Gebratene Tintenfischtuben mit Schinken, Fetakäse und Paradeiserragout | als Hauptgericht im Duell | € € * |

* leider an Sonntagen nicht verfügbar

Vorspeisen und Suppen

Kalbstatar mit getrockneten Paradeiser-Pesto und Parmesanschaum 13,80

Gebäckene Blunznradln mit Erdäpfelsalat 6,80 / 10,80

*Ziegenkäsetörtchen mit geräuchertem Paprika,
Walnüssen und Schnittlauchöl 8,80*

Kräftige Rindssuppe mit hausgemachten Backerbsen 4,80

Kräftige Rindssuppe mit Schinken-Grießnockerl 4,80

*Vegan – Topinamburcremesuppe mit Schwarzbrotcroutons 5,80
gerne auch mit Speckkrusteln*

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel vom Tullnerfelder Schwein mit gemischtem Salat 11,50

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

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

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

Wildes vom Wienerwald – bitte vom Service berichten lassen, was gesotten wurde!

Gratinierte Gemüsepalatschinkentorte mit Paradeisersauce 9,80

Hühnercurry 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 6,50

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