

# Fischgerichte im Kaiserziegel



Vom 09.03 – 24.03.2019

## Vorspeisen

### Warme Flusskrebsschwänze

in Knoblauch-Basilikum Öl mit Kaisersemmerl 7,50 € (A,C,G,D)

Lachssalat 5,50 € (D,G)

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ 6,50 € (D,C,G)

Potpourri vom hausgemachten Heringsalat 7,50 € (D,C,G)

## Suppe

Pannonische Fischsuppe mit Chili 5,80 € (D,C,A,L)

## Hauptgerichte von Meeresfischen

Lachsteigtaschen aus der Nudelmanufaktur mit Dillcreme 12,50 € (A,C,G,L,D)

Garnelen-Spieße gegrillt mit Chilinudeln 10,80 € (A,C,G,L,D)

Knuspergarnelen mit dreierlei Dip 10,50 € (A,D,C,G)

Rotgarnelen vom Grill mit Tagliatelle und Dillcreme 14,50 € (A,C,G,L)

Schollenröllchen gefüllt mit Lachs dazu

Dill-Oberscreme und Basmati-Reis 13,00 € (A,D,G,L,O)

Branzino-Filet mit Limetten-Pfefferöl und gebratener Polenta 16,00 € (L,A,C,D,G)

Gedämpftes Wild-Lachsfilet

in Riesling-Creme und Petersilerdäpfeln 14,80 € (O,D,G)

# Fischgerichte im Kaiserziegel



Vom 09.03 – 24.03.2019

## Hauptgerichte von heimischen Fischen

**Forellenfilet gebraten** mit Tomatenwürfeln  
und Rahmfolien-Erdäpfel 15,00 € (A,D,G)

**Welsfilet** in Senf-Kapern-Sauce mit Crispers und Zwiebelringe 13,80 € (A,D,C,G)

**Zanderfilet „Mediterran“** mit Knoblauchbutter  
und Grillgemüse 16,80 € (D,L,G)

**Waldviertler Karpfen** gebacken mit Erdäpfel-Vogelersalat 11,00 € (A,D,C,G)

**Hechtbackerln** auf Paprika-Rahmcreme mit Kräuter-Spätzle 14,80 € (A,C,G,L,D)

## Weinempfehlung

**DONAURIESLING „SOMMELIER“ 1/8 4,20 €**

Winzer Krems, Sandgrube 13

Öffnet sich in der Nase mit reifer, geradliniger Rieslingfrucht, Marillen, Orangenesten, etwas Melisse und zarte Zitrusnoten; bleibt auch am Gaumen fruchtbetont, mundfüllend, mit kräftiger Statur, die von der pikanten Säure gestrafft wird; schöne Substanz, klar konturiert, mit einigem Tiefgang und feiner Länge.

**Speisenempfehlung:**

Der Donauriesling schmeckt zu leichtem Fisch & Meeresfrüchten, hellem Gemüse und leichten Frühlings- und Sommergerichten.