



Fischgerichte im Kaiserziegel



HERINGSSALAT „Zigeuner Baron“ 7,80 (D,C,G)

HERINGSSALAT „Alt Wien“ 7,80 (D,C,G)

SCHWEDISCHER HERINGSSALAT 7,80 (D,C,G)

HERINGSSALAT TRILOGIE 7,80 (D,C,G)



PANNONISCHE Fischsuppe kräftig - würzig 7,20 (D,C,A,L)



RÄUCHERLACHS mit Kürbiströsti und Rahm - Dip 12,80 (A,C,G,D)

GARNELEN im Erdäpfelnest auf grüner Pfeffer-Hollandaise 12,00 (A,C,G,D)

GARNELEN-SPIESSE gegrillt auf Chilinudeln 15,50 (A,C,G,D)

KNUSPERGARNELEN mit Rahm-Knoblauch Dip 14,00 (A,D,C,G)

SCHOLLEN – MEDAILLONS mit Wildlachs gefüllt, Dillrahmcreme
und Kürbispüree 18,50 (A,C,D,G)

ROTBARSCHFILET vom Grill mit Chili-Paprikacreme
und Braterdäpfeln 16,00 (A,C,G,L,D)



WALDVIERTLER KARPFFEN gebacken mit Salat 15,50 (O,D,G)

ZANDER vom Grill mit Bananen-Currycreme und Mandelreis 21,50 (A,C,G,L,D)

ZANDER vom Rost mit Kräuterbutter und Rosmarin-Erdäpfeln 18,80 (A,D,L)

Gebackener **ZANDER** in Kürbiskernpanier mit Petersilienerdäpfel 18,80 (A,C,D,G,L)

ZANDERFILET „MEDITERRAN“ mit Knoblauchbutter und Grillgemüse 21,50 (D,L,G)

LACHSSTREIFEN auf Dill-Tagliatelle 18,00 (A,C,G,L,D)

WILD-LACHSSTEAK auf cremiger Gemüse- Tagliatelle 19,80 (A,C,G,L,D)

