

## FISCH SPEZIALITÄTEN

*Gemischte Fischplatte für 2 Personen, fein garniert* € 49,80

*Miesmuscheln Adria-Style* € 19,50  
*dazu Weißbrot*

## DESSERT:

*Maronireis*  
*Schlagobers-Schokosauce* € 6,80

*Eispalatschinke*  
*Schlagobers-Schokosauce* € 5,90

*Malakofftorte*  
*Schlagobers* € 4,80

*Kürbiskern Parfait*  
*Beerenragout* € 8,50

*Schokosoufflé mit flüssigem Kern*  
*Beerenragout und Vanilleeis* € 7,90

*Inklusivpreise*

Eine Brise „Meer“ beim



Herzlich willkommen

### VORSPEISEN:

Auf unserem Buffet bieten wir Ihnen eine feine Auswahl an verschiedenen Vorspeisen, Salate, Heringschmaus und Gebäck.

Bitte wählen Sie selbst.

**Vorspeisenteller** € 17,50

### SUPPEN:

Tomatisierte Fischsuppe mit Muscheln, dazu Weißbrot € 7,50

Süßkartoffel Cremesuppe mit Schafskäse und Limettenschaum € 5,80

### Sie essen nicht gerne Fisch?

**Wiener Schnitzel vom Schwein** € 15,80  
mit Petersilienkartoffeln

**Spinat Ravioli** € 11,40  
in Rahmsauce mit geschmortem Gemüse und Parmesan

**Rote Rüben-Gnocchi** € 12,80  
mit Naaser Schafskäse und bunten Sprossen aus Semriach

Inklusivpreise

### HAUPTSPEISEN frisch aus der Pfanne gebraten

**Semriacher Forellenfilet** € 18,90  
mit Petersilienkartoffeln und Mandelbutter

**Semriacher Saiblingsfilet** € 20,50  
mit Frühlingsgemüse

**Lachs** € 22,80  
mit Krenrisotto und Spinat

**Calamari „Absolut“** € 19,50  
mit Vodka flambiert dazu Kräuterbutter und Knoblauchbrot

**Black Tiger Garnelen** € 23,50  
auf Spaghetti mit Zitronen-Thymiansauce

**Butterfischsteak** € 28,50  
auf mediterranem Kartoffel-Gemüse-Gröstl

**Spanische Paella** € 25,50  
mit Fisch und Meeresfrüchten

**Calamari fritti** € 18,50  
auf Gemüserisotto

### HAUPTSPEISEN frisch aus der Pfanne gebacken

**Scholle** € 16,50  
mit Kartoffel-Gurkensalat und Sauce Tartare

Inklusivpreise