



FÜRSTENBRÄU

– BRAUGASTHAUS –



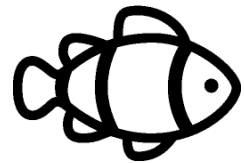
Fischwochen

Kalte Fischvariation 9,⁹⁰

Sushi aus hausgebeiztem Saibling, Lachstatar,
Raucherforellenmousse & Bruschetta

Fein mariniertes Thunfischsalat 8,⁹⁰

mit Knoblauchbaguette



Garnelencremesuppe 5,⁹⁰

Mediterraner-Fischeintopf mit Focacciahaube 8,⁹⁰

Steirische Forelle im Ganzen gebraten 18,⁹⁰

im Mandelmantel mit Petersilien-Erdäpfeln und Gemüse

Heimisches Saiblingsfilet vom Rost 18,⁹⁰

mit schwarzem Risotto, Blattspinat und geräucherte Paprika

Norwegisches Lachssteak 18,⁹⁰

mit Pfeffernudeln, Fenchelgemüse und Safransauce

Dreierlei vom Fisch 21,⁹⁰

Lachs-, Saiblings- und Zanderfilet mit Kartoffelstampf und Brokkoli

Burgenländisches Karpfenfilet im Kürbismantel 14,⁹⁰

mit Kartoffelsalat

Zitronen-Frischkäse Tarte 6,⁹⁰

mit Holunderkompott und Melisse