

### Als Aperitif empfehlen wir

Frisch gepresster Saft von Karotte und Apfel mit Ingwer	0,2l	4,20 €
Riesling Wermut „Findling“ mit Holunder & Tonic		9,50 €
2016 Gelber Muskateller trocken, Ökonomierat Rebholz, Pfalz	0,1l	5,20 €
Champagne Louis Roederer Brut	0,1l	14,00 €

### Vorspeisen und Salate

Bunte Blattsalate <i>M)</i> mit Sauerrahmdressing <i>G)</i> , Apfel und Radieschen	7,50 €
Ziegenkäse <i>G)</i> mit marinierten bunten Karotten und Haselnuss	12,50 €
Asiatisch gebeizter Lachs <i>D)</i> mit Wakame, Sesam <i>M)</i> und Wasabimayonnaise <i>C)</i>	14,50 €
Hausgeräucherter Lütjenseer Aal <i>D)</i> auf Vollkornbrot <i>A)G)</i> mit Kräuterrührei <i>C)</i>	16,50 €

### Suppen

Rinderconsommé mit Griesnockerl <i>C)</i>	9,50 €
Kürbis- Kokossuppe mit asiatisch gefülltem Geflügel Wan Tan <i>A)G)</i>	9,50 €
Suppe von Holsteiner Krebsen <i>G)</i> mit Orangen – Fenchel und Steinbuttraviolo <i>D)</i>	15,00 €

### Vegetarisch

Hausgemachte Käsespätzle mit Tiroler Bergkäse, Röstwiebeln und kleinem Blattsalat <i>A)C)G)</i>	15,50 €
Fenchel, Feigen und Kartoffeln im Pergament gegart mit Holunderjus (vegan)	14,50 €

### Unser Menü

Gebeizter Saibling *D)* mit Rotkohlsalat und Schmand *G)* (11,50 €)

\*\*\*

Medaillons vom Rinderfilet (180 Gramm) mit Kräuterkruste *A)G)*  
auf buntem Bohnen - Kartoffelragout *G)* (29,00 €)

\*\*\*

Zwetschgenstreusel mit hausgemachtem Zimt-Franzbrötcheneis  
und Zwetschgenröster *G)* (9,00 €)

**Als 3 Gang Menü 47,00 €**

## Fisch

Forelle <i>D)</i> blau (gedünstet) mit zerlassener Butter <i>G)</i> , Salzkartoffeln, Sahnemeerrettich <i>G)</i>	18,50 €
Forelle <i>D)</i> Müllerin (gebraten) mit zerlassener Butter <i>G)</i> , Salzkartoffeln, Dill-Gurkensalat <i>M)</i>	19,50 €
Gebratenes Lachsforellenfilet <i>D)</i> mit knusprigen Kapern, Zitronenbutter <i>G)</i> und Kartoffelstampf mit Olivenöl und Lauch	21,50 €
Gebratenes Kabeljaufilet <i>D)</i> mit Muskatkürbisgemüse und gerösteten Kartoffelwürfeln	26,00 €
Lütjenseer Aal <i>D)</i> in Gelee mit Bratkartoffeln	27,50 €
Nordsee Seezunge „Müllerinart“ mit zerlassener Butter <i>G)</i> , Salzkartoffeln und Dill-Gurkensalat <i>M)</i>	Tagespreis

## Fleisch

Original Wiener Schnitzel vom Kalb <i>A) C)</i> mit Preiselbeeren oder Sardelle und Kapern, dazu lauwarmer Erdapfel-Gurkensalat <i>M)</i>	23,50 €
Alt Wiener Tafelspitz mit Rahmspinat <i>G)</i> , Rösti, Apfelkren und Schnittlauchsauc <i>C) G)</i>	23,50 €
Freiland-Maispoulardenbrust mit Zitronenrisotto <i>G)</i> und mariniertem jungem Spinat	23,50 €
Bratwurst vom Wildschwein aus eigener Jagd mit Wirsing in Rahm <i>G)</i> , Bratkartoffeln und grobem Senf von Senf P.A.U.L.I <i>M)</i>	15,50 €
Rosa gebratene Rehkeule mit Bohnen, Birnen, Kartoffelpüree <i>G)</i> und schwarzer Walnuss	27,50 €

## Küchenzeiten

Mo-Fr 12 - 15 Uhr und 17 - 21:30 Uhr, Sa-So und Feiertag 12 - 21:30 Uhr,  
Mittwoch und Donnerstag Ruhetag

### **Allergeninformation:**

A) glutenhaltiges Getreide; B) Krebstiere; C) Ei; D) Fisch; E) Erdnuss F) Soja; G) Milch oder Laktose; H) Schalenfrüchte; L) Sellerie; M) Senf; N) Sesam; O) Sulfite; P) Lupinen; R) Weichtiere

## Dessert

Variation von hausgemachtem Sorbet und Eis <i>a) H)</i>	8,00 €
Crème Brûlée mit Safran – Vanille – Birne <i>c) G)</i>	9,00 €
Marillenkügelchen <i>A) G)</i> mit hausgemachtem Vanilleeis <i>G)</i>	8,50 €
„Mohr im Hemd“ <i>A) C) G) H)</i> mit hausgemachtem Kürbiskernöleis und Ingwerkirschen	10,00 €
Auswahl von Rohmilchkäsen mit Feigensenf <i>G)</i> und Vollkornbrot <i>A)</i>	15,00 €

## Unsere Weinempfehlung

	Glas 0,1 l	Glas 0,2 l	Fl. 0,75 l €
2016 Grüner Veltliner „Selektion Fischerklause 902“, trocken Weingut der Stadt Krems, Kremstal <i>o)</i>	4,20	8,40	29,00
2016 „Heimat“ - Assemblage Familie Retter (Sauvignon und Weissburgunder), trocken Weingut Tement, Steiermark <i>o)</i>	5,80	11,50	39,00
2016 Gelber Muskateller, trocken Ökonomierat Rebholz, Pfalz <i>o)</i>	5,20	10,20	36,00
2016 „Am See 1“ Grauburgunder, trocken Markus Pfaffmann, Pfalz <i>o)</i>	4,00	8,00	28,00
2014 „Bela-Joska“, Blaufränkisch Wachter-Wiesler, Burgenland <i>o)</i>	5,60	11,20	39,00

## Unsere Fischerklause Weine gibt es auch zum Mitnehmen!

	<b>Mitnahmepreise:</b>			
Grauburgunder „Am See 1“	0,75 l	9,50	6er Karton	55,00
Grüner Veltliner „902“	0,75 l	9,50	6er Karton	55,00
„Heimat“ Assemblage Retter	0,75 l	15,00	6er Karton	87,00

## Auszug aus unserer Getränkekarte

### Prickelnd

Champagne Louis Roederer Brut			0,1 l	14,00€
Traubensecco Alkoholfrei <i>0)</i>			0,1 l	5,00 €
Prosecco Frizzante <i>0)</i>			0,1 l	6,50 €
„Hugo“ oder „Aperol Spritz“ <i>0) 1) 2)</i>				7,50 €

### Offene Weine

Weissburgunder, trocken <i>0)</i>	0,2l	8,00 €	0,75 l	28,00 €
Zweigelt trocken <i>0)</i>	0,2 l	9,20 €	0,75 l	32,00 €
Merlot trocken <i>0)</i>	0,2 l	8,00 €	0,75 l	28,00 €
Montepulciano d`Abruzzen trocken <i>0)</i>	0,2 l	8,00 €	0,75 l	28,00 €

### Mineralwasser

Fürst Bismarck still oder prickelnd	0,25 l	2,70 €	0,75 l	6,90 €
Gerolsteiner Medium			0,75 l	6,90 €

### Säfte aus der Lütauer Süßmosterei

Apfelsaft naturtrüb	0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,90 €
Apfelsaftschorle			0,33 l	3,80 €
Rhabarbersaftschorle			0,33 l	3,80 €
Apfel-Maracujaschorle			0,33 l	3,80 €
Apfel-Mangosaft	0,2 l	3,50 €	0,4 l	5,40 €

### Softgetränke

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta,			0,33 l	3,80 €
Schweppes Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale			0,2 l	3,00 €
Proviant Zitronenlimonade oder Zitronen - Ingwerlimonade			0,33 l	3,80 €
Bionade Holunder oder Orange-Ingwer			0,33 l	3,50 €

### Bier

Veltins Pils vom Fass	0,2 l	2,80 €	0,3 l	3,50 €	0,4 l	4,20 €
Alsterwasser	0,2 l	2,80 €	0,3 l	3,50 €	0,4 l	4,20 €
Franziskaner Hefeweißbier hell, dunkel, kristall, alkoholfrei					0,5 l	4,50 €

### Julius Meinl Kaffee – Wien

Tasse Kaffee						2,90 €
Cappuccino						3,50 €
Latte Macchiato						3,90 €
Milchkaffee						3,90 €

### Julius Meinl Premium1862

Espresso (100 % Arabica)						3,00 €
Espresso doppelt (100 % Arabica)						4,50 €

### Tee, Glasweise

Darjeeling, Earl Grey, Assam, Green, Roibusch, Minze, Kamille oder Früchtetee						3,80 €
---	--	--	--	--	--	--------

**Zusatzstoffe**      1)mit Farbstoff      2) chininhaltig