

Im Juni:

Gurke-Minzkaltschale 7,50

Salat vom weißen und grünem Spargel 14,50
Erdbeere . Feta . Pinienkerne

Frischer Marchfelder Spargel 18,90
Sauce Hollandaise. Kartoffel

Gebratener Lachs 24,90
Spargelrisotto

Thunfisch Poke´

Marinierter roher Thunfisch, Reis, Avocado, Wakame, Edamame,
Sesam, Mango, Sriracha-Mayo

klein 20
27

Lachs Poke´

Marinierter roher Lachs, Reis, Ananas, Edamame,
Wakame, Avocado, Sriracha-Mayo

klein 15
21

Extra Sriracha-Mayo € 3,50

Gedeck 3,90

Beilagenänderung: 1,50

Auf 2 Tellern anrichten 3,00

Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen!

Alle Preise in Euro, inkl. aller Steuern und Abgaben

Vorspeisen & Suppen

Fischsuppe „Weiherwirt“ 9,50

Meeresfrüchte – Vorspeisen Mix (ab 2 Personen) p.P. 20,50 (Garnelen, Calamari, Jakobsmuschel, dazu servieren wir Brot und 2 Dips)
--

Pikante Garnelen „WeiherWirt“ 15,50
Tomaten - Ragout und Baguette

Beef Tartar 17,50
Butter und Toast

Gebratene Jakobsmuscheln 14,50
Wakame . Sriracha Mayo

Salate

Gemischter Blattsalat 8,90

mit Fischfilet, Orange und Cranberry 17,50

mit Garnelen, Orange und Cranberry 19,90

Steaks (serviert mit Kräuterbutter)

Rinderfiletspitzen 24,90
Cremige Limettentagiatelle. Rucola

Hendl – Steak 180 Gramm 16,50
Gratiniert mit Mozzarella und Tomate

Ribeye – Steak 250g. 32 400g. 48

Filet – Steak 160g. 28 220g. 37

Beilagen und Saucen

- Steakhouse Pommes
 - Maiskolben
- je 5,00

- Aioli
 - Cognac Pfeffersauce
 - Barbecue Sauce
- je 3,50

- Gemüse der Saison
 - Rosmarinkartoffel
 - Blattsalat
- je 5,50

Fisch & Meeresfrüchte

Calamari Knoblauch Öl und Baguette	26,50
Garnelen (aus nachhaltiger Kultur, pestizid- und antibiotikafrei) Knoblauch-Öl und Baguette	29,90
Feine Bandnudeln auf Curry-Mango Sauce mit Riesengarnelen	22,90
Frische Miesmuscheln Weißwein-Sahnesud und Baguette	19,90

Fischplatte „WeiherWirt“ ab 2 Personen
(Auswahl an frischen Fischen und Meeresfrüchten,
dazu Kartoffeln, Gemüse und Zitronenbutter)
p.P. 33,00

Frische Fische (gebraten, im Ganzen serviert, mit einer Beilage nach Wahl)

Forelle mit Mandel-Butter	21,50
Wolfsbarsch mit Tomaten-Kapernbutter	27,50
Goldbrasse mit Tomaten-Kapernbutter	27,50
Tomaten-Paprikagemüse / Rosmarin-Heurigenkartofferl / Karotten-Lauchgemüse / Petersilkkartoffeln	5,50

vegetarisch

Frische Limettentagliatelle Gemüse	17,50
---------------------------------------	-------

Nachspeisen

Joghurt - Topfencreme Erdbeere	11,00
Mousse von der dunklen Schokolade Beeren	11,50
2erlei Sorbet	7,00
Palatschinken Marille oder Preiselbeere	8,50
Eispalatschinke Mandel. Schoko . Schlagobers	9,00