

Fischerie

Praterstraße 49, 1020 wien
+436648470240

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| SALAT

Kernöl SALAT – vegan VEGAN **5,20 €**
Tomate, Käferbohne, Rote Rübe, Zwiebel, Kürbiskern & -öl

| SUPPE

Brokkoli SUPPE – vegan VEGAN **5,20 €**
Brokkoli, Kokosmilch, Croutons

| TAGESTELLER MIT FISCH

Fisch GULASCH **11,80 €**
Wiener Fischgulasch, Majorannockerl

| TAGESTELLER OHNE FISCH

Roter Linsen DAL – vegan VEGAN **9,80 €**
Rote Linsen Eintopf, Sellerie, Karfiol, Chimichurri Würzcreme, Basmati

| MITTAGS À LA CARTE

SALMERINO in savor **15,50 €**
Saibling & Zwiebel mariniert, Pinien, Rosinen, Fregola sarda, Hauspesto

Süßwasser BOUILLABAISSSE **16,50 €**
Bouillabaisse vom Süßwasserfisch, Rouille, Baguette

BRATFISCH mit Nockerln **28,00 €**
Gebratenes Welsfilet, Majorannockerl, Krautsalat, Senfsauce

Wurzel SAIBLING **28,00 €**
Saiblingfilet pochiert, Wurzelwerk, Lauch, Salzkartoffel, Kernöl, Kren

| NACHSPEISE

DESSERT der Woche

6,80 €

Unser Service erzählt Ihnen gerne, was wir aktuell im Programm haben

| VORSPEISEN

SAISONNIER - Herbstsalat – vegan

VEGAN**7,30 €**

Lollo Rosso, Traube, Walnuss, Bohne, Balsamicozwiebel, Vinaigrette, Croutons

ANTIPASTI mit Linsenfalafel – vegan

VEGAN**10,30 €**

Eingelegte Melanzani, Zucchini, Paprika, Linsenfalafel, Crema Balsamico

Frizzi & fisch

13,50 €

Fischhapperln auf Baguettescheiben mit einem Glas Bio Sparkling / oder Saft

SALMERINO in savor

15,50 €

Saibling & Zwiebel mariniert, Pinien, Rosinen, Fregola sarda, Hauspesto

O SOLE mio

16,50 €

Salziges vom Süßwasserfisch, geräuchert & gebeizt, Kaviar, Skordalia (kaltes Püree)

Süßwasserfisch TATAR

17,50 €

Fischtatar von Karpfen, Roséforelle, Saibling, getoastetes Ciabatta

Steirer GARNELEN

19,50 €

Steirische White Panther Garnelen, Kürbis-Bohnen-Humus, Kernölsalsa

Kokos-Karfiol SUPPE – vegan

VEGAN**6,20 €**

Karfiol, Kokosmilch, Nusstopping, Olivenöl, Schnittlauch

Süßwasser BOUILLABAISSE mit Garnele

19,50 €

Bouillabaisse vom Süßwasserfisch, White Panther Garnele, Rouille, Baguette

| HAUPTSPEISEN

Alles OFEN – vegan VEGAN	18,50 €
Marokkanischer Ofeneintopf, Ofengemüse, Ofenbaguette, Aioli	
Fisch BOURGIGNON	19,50 €
Burgunder Eintopf vom Süßwasserfisch, Risibisi, Knusperrucola	
BRATFISCH mit Nockerln	28,00 €
Gebratenes Welsfilet, Majorannockerl, Krautsalat, Senfsauce	
Wurzel SAIBLING	28,00 €
Saiblingfilet pochiert, Wurzelwerk, Lauch, Salzkartoffel, Kernöl, Kren	
Alles ROSÉ	30,00 €
Roséforellenfilet gebraten, Rotrüben-Dinkelrisotto, Radieschensalat, Romesco	
Alpenstör	34,00 €
Filet vom marinierten Stör aus den oberösterreichischen Kalkalpen, Brokkoli, Paradeisragout, Kartoffelgalette, Salsa	
Ofen FORELLE	34,00 €
Marinierte Ofenforelle, Rosmarinkartoffel, Gurkensalat, Schalottensauce	
Solo SAIBLING	35,00 €
Ganzer Saibling gebraten, Petersilkkartoffel, Rote Rüben Salat, Estragonsauce	

| NACHSPEISEN

TAPIOKA PUDDING – vegan VEGAN	7,80 €
Tapioka-Kokos-Pudding, Maracuja-Mango-Coulis	
Verre citron VEGETARISCH	8,80 €
Die "Tarte au Citron" im Glas! Lemon Curd, Mürbteigcrumble, Cognacweichsel	
Schoko mousse VEGETARISCH	8,80 €
Schoko Mousse, Erdnuss-Crumble, Erdnuss-Karamell, Beerenröster	
KÄSE "Fromage à trois" VEGETARISCH	15,50 €
Dreierlei Käse (Hartkäse, Weißschimmel, Ziegenkäse), Chutney, Walnuss, Baguette	