

1. Großes kaltes Fisch- und Vorspeisenbuffet*:

Matjes-Heringssalat, marinierte Meeresfrüchte, hausgemachte Cocktailshrimps, Knoblauch-Garnelen, hausgebeizter Graved Lachs, eine Auswahl an verschiedenen Räucherfischen, Räuchermakrele, Räucherlachs, Sardinen, Thunfischaufstrich, Antipasti, gefüllte Eier, Gemüseallerlei, eingelegte Oliven...etc.

Hausgemachte Aufstriche und Käseauswahl:

Heringskäse, Thunfischaufstrich, Meeresfrüchte- und Thunfischsalat, verschiedene vegetarische Salate, Erdäpfelkäse, Topfenkäse, handgerührter abgekochter Käse

Brot und Gebäck inkludiert im Buffet

2. Variation zum Streichen vom Buffet in der Gaststube*:

(nur vom kleinen Buffet in der Gaststube)

Hausgemachte Käse-Aufstriche und Käse:

Heringskäse, Erdäpfelkäse, Topfenkäse, Abgekochter Käse und Thunfischaufstrich fein garniert

Brot und Gebäck inkludiert im Buffet

*den Teller erhalten Sie von unsern Servicemitarbeitern

3. à la carte aus unserer Küche:

Obermairs Spezial-Fischsuppe „pikant scharf“
mit Fischeinlage und Lauch-Gemüwestreifen

echte Rindsuppe mit Frittaten oder Nudeln

Bitte beachten Sie auch unsere Weinempfehlungen -



extra zusammengestellt zur heutigen Fischauswahl

Fische und Meeresfrüchte aus der Küche:

Aschermittwoch 5. März 2025

Miesmuscheln „Premium“ im Riesling-Gemüsefond
mit Knoblauch und frischem Baguette

Gebratenes Wolfsbarschfilet „Loup de Mer“
mit Muscheln und Safran-Risotto


Goldbrasse im Ganzen in Olivenöl gebraten
mit jungem Knoblauch und frischen Gartenkräutern,
dazu Petersilien-Erdäpfeln

Saibling im Ganzen in Olivenöl gebraten
mit jungem Knoblauch und frischen Gartenkräutern,
dazu Petersilien-Erdäpfeln

Nordsee-Scholle „Wildfang“ in der Flockenkruste gebacken,
dazu Erdäpfel-Vogerlsalat

Gemischter Salatteller oder bunte Blattsalate als Beilage

*alle Fische kommen aus nachhaltig bewirtschafteten Fischgründen mit Zertifizierung von unseren Erzeugern/Händlern: Holzinger Gunskirchen, Cerny Wien und Eisvogel Molln OÖ

 Bitte beachten Sie auch unsere Weinempfehlungen –
extra zusammengestellt zur heutigen Fischeauswahl

Zum Abschluss etwas Süßes:

Nuss-Soufflé mit gefüllter Birne und Vanille
warmer Heidelbeer-Topfenauflauf

Nuss-Eisbecher mit Nüssen, Eierlikör und Schlagobers
Malakofftorte, Kardinalschnitte, Schwarzwälder Kirschnitte,
Schoko-Rumschnitte, Schoko-Indianer mit Schlagobers

