



# F(r)isch markt

22. Februar 2023

Gleich Tisch  
reservieren!

## Variation von ofenfrischem Brot & Gebäck

**Heringskäse**  
**Sardellen-Butter**  
**Kräutertopfen**

**Fine de Claire Austern Buffet** | Zitrone  
**Marinierter Pulpo** | Knoblauch | Petersilie | Paprika | Limette  
**Gefüllte Eier „Imperial“** | Forellen- & Saiblingskaviar  
**Tatar von der Lachsforelle** | Rote Rüben  
**Klassische Heringsalate**

**Blattsalate | marinierte Salate | Rohkost**  
Dressings | geröstete Kürbiskerne | Croutons

## Traunviertler Flusskrebsbisque

**Miesmuscheln** | Wurzelgemüse | Kräuterbaguette  
**Meeresfrüchte-Risotto** | Paprika | Kräuter | Grana  
**Gebratenes Zanderfilet** | Krautfleckerl

**Kurz gebratener Thunfisch** | Paradeiser | Olive | Zucchini  
**Confierter Seesaibling** | Süßkartoffelpüree

**Nougatknödel** | Butterbrösel | Waldbeeren  
**Orangenmousse** | Himbeeren | Haselnuss-Crunch  
**Cheesecake im Glas** | Marillenröster  
**Beschwipster Fruchtsalat** | Mangosorbet  
**Potpourri von Mehlspeisen by uferei**  
**Käsevariation** | karamellisierte Walnüsse | Trauben

**Special by uferei von 18.00-22.00 Uhr**  
**€ 55,00 pro Person**

uferei