



# Schwarzes Gold vom Mariasdorfer Stör



Wir freuen uns, euch dieses Spitzenprodukt anbieten zu können!

**Romeo Schermann** hat Naturteiche in Mariasdorf und züchtet Störe in höchster Qualität.

“90% des angebotenen Kaviars stammt aus Aquakultur - **wir sind die Ausnahme** - unsere Störe wachsen in der natürlichen Umgebung von **Naturteichen** auf, nicht in Glasfaser oder Kunststoffbecken. Der Sibirische Stör der neben dem Waxdick, Haussen und dem Sterlet in unseren Teichen beheimatet ist benötigt ca. **10 bis 20 Jahre** um die Geschlechtsreife zu erlangen und erstmals Caviar aufzubauen. Bei der Zucht kommen **keinerlei Wachstumshormone** oder sonstige Eingriffe in die Natur zur Anwendung. Das **Futter** unserer Störe besteht hauptsächlich aus dem **Presskuchen des steirischen Kürbisses** – ein Nebenprodukt bei der Kernölgewinnung – absolut biologisch“. [www.romeo-caviar.at](http://www.romeo-caviar.at)

**am Tisch, auf Eis serviert** oder für zuhause –  
selbstverständlich zu **ab Hof Preisen** – einfach ausprobieren:

**30g – Glas à** 59,-

**40g – Glas à** 78,-

**65g – Glas à** 129,-

andere Größen nur auf Vorbestellung – auch das Filet kann bei uns bezogen werden – bitte nachfragen!

## **Probierlöffel Romeo Caviar** (ca 5g)

im Perlmutterlöffel auf Eis

15,0

## **2 Stück Fines de Claire Austern**

**mit Romeo Caviar** (ca 5g)

Zitrone & Wodka

19,0

## **Romeo Caviar** (ca. 7g)

Kartoffelvariation – Onsen Ei (kernweiches Ei)

19,0

## **Störfilet**

rosa Bergspecklinsen – Kürbis – Krenschaum

24,9

Probierlöffel Romeo Caviar ca. 5g + 15,0

alle Preise sind in Euro und inkl. Mehrwertsteuer angegeben

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitern!

# Flusskrebse

**Gernot Heigl** züchtet seit 2010 Flusskrebse in Stegersbach.

Seine Philosophie: „Alles was in meinen Becken schwimmt, muss man sofort essen können. Ohne einen Gedanken daran zu verschwenden, ob Antibiotika oder andere Arzneimittel im Fleisch der Tiere schon ausgeschwemmt worden sind oder nicht. Denn wo keine Medikamente drinnen sind, müssen auch keine abgebaut werden.“

<http://www.fischundkrebs.at>

## Flusskrebsschaumsuppe

mit Blätterteigstangerl

6,90

## Flusskrebisrisotto

mit Parmesan

14,80

## burgenländisches “Surf und Turf”

200g Rinderfiletsteak (FA Hatwagner – Bernstein)

mit Flusskrebsen,  
hausgemachten Pommes  
und Saisongemüse

29,90

---

**Dazu empfehlen wir:**

**Grüner Veltliner Federspiel**

Weingut Haiderer,

Unterbergern, Wachau

1/8l 3,6

0,75l 19,8



## ZUM START EMPFEHLEN WIR

### Fines de Claire Austern

auf Eis, mit Zitrone  
und Zwiebelmarinade

1 Stück 2,0

6 Stück 9,9

### Dreierlei von der Räucherforelle aus Birkfeld

Filet, Kaviar und Eis mit Honig – Senfsauce  
dazu knuspriger Toast

als Vsp.: 7,8

als Hsp.: 9,8

### Lachsforellentartar (Kulmerfisch)

„schwebend und mit Rauch“

als Vsp.: 7,8

als Hsp.: 9,8

### ungarische Fischsuppe „Halászlé“

mit Karpfen

klein: 5,4

groß: 6,5

Probierschale: 3,0

### Kräftige Rindsuppe

wie sich's gehört mit Knochen und Gemüse angesetzt – ohne  
Geschmacksverstärker! ;-)

mit hausgemachten Leberknödeln

3,6

oder Kräuterfrittaten

3,4

### Erdäpfelrahmsuppe mit Schwammerl

unser Klassiker unter den Suppen, das stärkt und schmeckt  
dazu gerösteter Schwarzbrotchip



4,5

### vegane Tagessuppe

fragen Sie unsere Mitarbeiter  
was wir für Sie vorbereitet haben



4,2

# UNSERE FISCHGERICHTE

Wir beziehen unsere Produkte von heimischen Produzenten:



Lafnitztaler Fisch - Dr. Günter - Königsdorf

Kulmer Fisch - Birkfeld

FA Mauerhofer - Pöllau



## Burgenländische „Fish & Chips“

13,80

gebackenes Karpfenfilet  
mit Kartoffeldukaten  
und Sauce Tartar

## Zanderfilet gegrillt

17,80

mit Knoblauchbutter  
und Petersilienkartoffeln

## Lachsforellenfilet gegrillt

17,80

auf Risotto der Saison  
mit Grillgemüse  
und Topinamburchips

## weißes Welsfilet aus Königsdorf

21,90

Topinambur  
Urkarotte  
Krenschäum

## UNSERE KLASSIKER

Bei Hauptspeisen ist eine  
kleine Portion möglich  
- 1,50

Schweinskarreeschnitzel gebacken 9,80  
mit Butterreis

Unser Hauspfandl 12,80  
Putenbrust- und Schweinsfiletstreifen gegrillt  
in an guadn Saft'l  
mit Zwiebeln, Paprika, Schinken  
und hausgemachten Nockerln

½ Backhendl (FA Titz – Feldbach) 8,80  
„from nose to tail“ bei uns wird immer das ganze Tier verarbeitet,  
deswegen bekommen Sie Flügerl, Haxerl, Brust und Rücken  
mit Beilagen nach Wahl

„Szemes Burger“ (alles Hausgemacht) 12,80  
100% Rindfleisch Patty Slider ohne Beilagen: 5,90  
mit knusprigem Speck,  
Cocktailsauce und Röstzwiebel,  
dazu Pommes und Grillgemüse

### Pimp your Burger:

mit hausgemachten Pommes	1,5
mit Spiegelei	1,5
mit Käse	1,0
mit Saucenvariation	2,0
mit extra Speck	1,5

Rinderfiletsteak (FA Hatwagner -Bernstein) 25,80  
mit Steakpommes, Grillgemüse  
und hausgemachter Kräuterbutter

Sie haben bei uns schon einmal eine Speise gegessen die heute nicht  
auf der Speisekarte steht? Fragen Sie einfach nach, wir sind stets  
um Sie bemüht.

# VEGETARISCH UND VEGAN – NATÜRLICH

## Gemüselaibchen

nach traditionellem Rezept von Seniorchefin Maria  
mit Gemüsecreme  
und gemischtem Salat



als Vsp.: 7,30

als Hsp.: 8,80

## Veganer Burger

hausgemachter „Burger Bun“  
mit gegrilltem Kornlaibchen,  
Pommes frites und Grillgemüse  
dazu hausgemachtes HOT Ketchup



9.80

## Risotto der Saison

fragen Sie, welches wir für Sie vorbereitet haben



als Vsp.: 6,80

als Hsp.: 9,80

**Genießen Sie unsere täglich frischen Salate, die mit  
viel Liebe und Hingabe zubereitet werden**

**kleiner Teller** 3,9