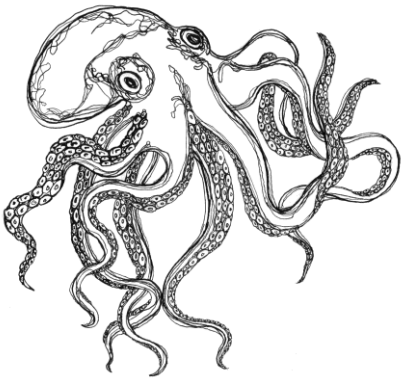
Zum Edi
LANDGASTHAUS



Fischlein deck dich Wochen vom 01. März bis 29. März 2024:

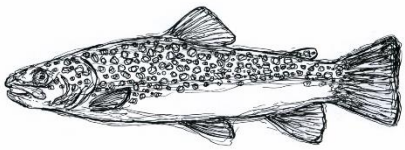
Zur Einstimmung vorweg:
Es gibt keinen Grund zu trinken, aber immer einen Anlass.

Orange Kiss – Gin – Orange 0,3l € 5,80
Granit Bier – Hofstetter – 5,5 % 0,33l € 5,50
Rose Marie – Prosecco – 0,1l € 4,50
Gin Zwetschge mit Alk. € 5,80 ohne Alk. € 5,20
Lillet – Wild Berry – Beeren 0,3l € 5,80

Suppen:

Kräftige Rindsuppe – Frittaten € 4,60
Kräftige Rindsuppe – Leberknödel € 4,60
Parmesansamtsuppe – Trüffelöl – Tomatenravioli € 6,80
Venezianische Fischsuppe mit Muscheln & Meeresfrüchte & Aioli Brot € 7,90

Vorspeisen:



Variation von
Hering / Räucherlachs / Saiblings Mosaik
Kaviar - Gurke – Wasabischaum – Dillöl - Toastbrot € 14,90

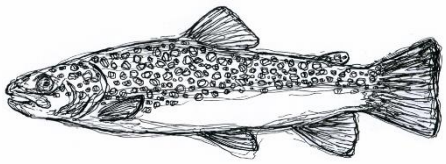
Geflämmter Schafkäse
Nußpesto – Vogerlsalat - Preiselbeeressig – Rotweinfeigen € 13,50

Weißweine offen:

2022 GV / Fuchs / Donabaum / Wachau 1/8l € 4,10
2022 Grüner Veltliner / Setzer / Hohenwart 1/8l € 4,50
2022 Urgestein Riesling / Hiedler / Langenlois 1/8l € 5,10

Zum Edi
LANDGASTHAUS

Zum Edi
LANDGASTHAUS



Zwischengang:

Gegrillte Garnelen & Meerbarbe
(Griechenland)
Paella Style - Krustentiersauce € 18,20

Süßwasser Fische:

Gebratenes Lachsforellenfilet (Bad Zell & Windhaag)
Kohlrabi – Kürbis – Gurke – Kernöl – Frego la Sarda € 21,80

Karpfenfilet im Tempurateig (Bad Zell)
bunte Rüben – Pak Choi – Senfsauce - Erdäpfeln € 23,80

Bio Eismeer Saiblingsfilet (Windhaag)
Kressecreme – Erdäpfel /Carbonara - Kaviar € 27,50

ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI
MSC
www.msc.org/de

Meeres Fische:

Wolfsbarsch im Ganzen (Kroatien)
Zitronenbutter – Kapern – Oliven – Petersilienkartoffeln - gemischter Salat € 22,60

Skrei Filet (aus den Lofoten)
Misopüree – Grünes Wokgemüse – Erdnüsse - Algen Beure Blanc € 26,20

Unsere Süßwasserfische stammen aus Bad Zell - Haider Fisch sowie aus Windhaag – Freiwald Fisch Schaumberger. Alle anderen Meeresfische und Tiere stammen aus zertifizierte nachhaltige Fischerei das heißt: nur so viele Fische zu fangen, wie sich der Bestand nachweislich selbst reproduziert!

Rotweine offen:

2020 Zweigelt / Rubin Carnuntum / Artner 1/8l € 5,50
2018 Blaufränkisch DAC Reserve / Jalits 1/8l € 5,60
2020 Zechun / Leitner / Gols 1/8l € 5,10

Zum Edi
LANDGASTHAUS

Zum Edi
LANDGASTHAUS

Wirtshausklassiker:

Wiener Schnitzel aus der Pfanne in Mühlviertler Rapsöl gebacken
Preiselbeeren – Erdäpfeln – gemischter Salat
v. Schwein € 14,80 v. d. Pute € 15,80

Steirisches Cordon Bleu (Pute) aus der Pfanne in Mühlviertler Rapsöl gebacken
Mit Emmentaler & Speck gefüllt – Preiselbeeren – Erdäpfeln –
gemischter Salat € 17,80

Beiriedschnitte – Spiegelei – Pfeffersauce – Speckbohnen – Pommes frites € 28,80

Vitaler Genuss:

Faggotini mit Pilzen
Kressecreme – Kohlrabi – Kürbis – Amaranth € 16,50

Nachspeise:

„Süßer Igel"
Erdnuss – Schoko – Karamel - Orangen € 9,50

Sorbet Variation
3erlei Sorbet – Korallen Chips - Früchte € 8,60

Eispalaschinke
Vanilleeis / Früchte / Schlag / Schoko € 7,80

Verschiedene hausgemachte *Torten* € 4,00

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Service Mitarbeiter/innen!

Alle Speisen incl. 10% sowie Getränke incl. 20% MWST.
Besuchen Sie uns auf unserer Homepage
www.zum-edi.eu oder auf oder