

Igelwirt's



Fisch-Wochen

Unsere Weinempfehlung

52/	2015er Grüner Veltliner Smaragd- trocken - edler Genuss			
	Weisswein, volles Bukett, pfeffrig, milde Säure, gehaltvoll			
	Qualitätswein, Gebietsschutzverband Vinea Wachau, Österreich	0,1 Ltr.	0,25 Ltr.	0,75 Ltr..
	Weingut Fritz Geith, Ried Mariafeld	4,30	8,50	25,00

Vorspeisen:

3 Austern auf gestoßenem Eis

mit Vollkornbrot 8.50

Hausgebeizter Graved Lachs mit Dill-Senfsauce

Butter und Weißbrot 8.20

Frische Flusskrebse in Butter gebraten

auf Lollo-Rosso-Salat mit French-Dressing und Tomatenwürfeln 8.50

Garnelen mit frischem Knoblauch gebraten

dazu Weißbrot. 9.80

Suppen:

Rahmsuppe vom Blattspinat mit Wachtelei

und Chilifäden 4.20

Aus heimischen Gewässern:

1/2 Karpfen gebacken

in Bierteigkruste von 9. - bis 14.50 € je 100 g 3.00

Saiblingsfilet in Butter gebraten

an Dill-Rahm-Sauce mit Flusskrebsen 15.80

Forelle blau im Wurzelsud

. je 100 g 3.40

BERGGASTHOF – HOTEL

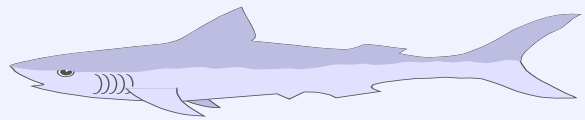
Fritz Maas, 91220 Schnaittach, Igelweg 6, Telefon 09153/406-0 FAX 406-166 / <http://www.igelwirt.de>

Aus unserer Fischkiste:

<i>Schollenfilet nach „Finkenwerder“ Art</i> mit Speck und Zwiebeln, Kartoffel-Gurken Salat.	12.80
<i>Wolfsbarschfilet gebraten auf Bandnudeln</i> an Orangenschaum mit buntem Pfeffer	15.40
<i>Medaillons vom gebratenen Lachs und Rotbarbenfilet</i> auf Sahnlauch mit rosa Pfeffer	15.80
<i>Lasagne vom irischen Lachs</i> mit frischen Kräutern	15.80
<i>Dorade royal im Ganzen gebraten</i> auf Schmorgemüse mit Knoblauch und Kräutern	16.50
<i>Filet vom Skrei an roter Beete Sauce</i> mit Blattspinat	17.00
<i>Thunfisch gebraten mit Riesengarnelen</i> auf Gemüseragout mit Safransauce	17.00
<i>Filet vom Seeteufel auf Kaiserschoten</i> mit Hummersabayon und Tomatenwürfeln	18.50

Unsere Hausspezialität:

<i>Das Beste aus Neptuns Reich,</i> zarte Medaillons auf Bandnudeln an Rieslingschaum mit Lachskaviar, Hummerkrabben und Gemüsebouquet	22.80
--	-------



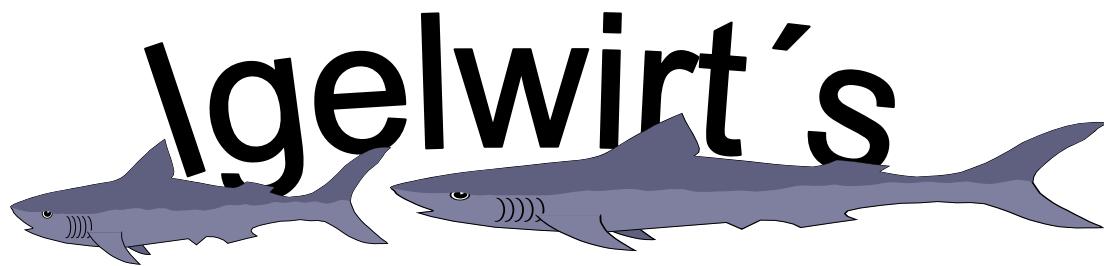
Lebend frischer Hummer:

<i>1/2 Hummer "Thermidor" (ausgelöst)</i> mit Sauce Mornay überbacken	24.00
<i>1/1 Hummer "Thermidor" (ausgelöst)</i> mit Sauce Mornay überbacken	37.00

Nachspeisen:

<i>Dessertteller mit Schokoladenmousse,</i> Eiscreme Mascarpone-Nektarine und frischen Früchten	5.80
<i>Kleine Pfannkuchen gefüllt mit Calvados-Appelsalat</i> und Eiscreme Vanille	5.80

Genießen Sie unsere Fischwochen vom 27. Januar bis 26. Februar 2017



Fischwochen-Sonntagskarte

Suppe:

Rahmsuppe vom Blattspinat
und Chilifäden 4.20

Aus heimischen Gewässern:

1/2 Karpfen gebacken
in Bierteigkruste von 9. - bis 14.50 € je 100 g 3.00

Forelle blau im Wurzelsud je 100 g 3.40

Saiblingsfilet in Butter gebraten
an Dill-Rahm-Sauce mit Flusskrebsen 15.80

Aus Igel's Fritz Fischkiste:

Schollenfilet nach „Finkenwerder“ Art
mit Speck und Zwiebeln, Kartoffel-Gurken Salat 12.80

Wolfsbarschfilet gebraten auf Bandnudeln
an Orangenschaum mit buntem Pfeffer 15.40

Medaillons vom gebratenen Lachs und Rotbarbenfilet
auf Sahnlauch mit rosa Pfeffer 15.80

Lasagne vom irischen Lachs
mit frischen Kräutern 15.80

Dorade royal im Ganzen gebraten
auf Schmorgemüse mit Knoblauch und Kräutern 16.50

Filet vom Skrei an roter Beete Sauce
mit Blattspinat 17.00

Thunfisch gebraten mit Riesengarnelen
auf Gemüseragout mit Safransauce 17.00

Filet vom Seeteufel auf Kaiserschoten
mit Hummersabayon und Tomatenwürfeln 18.50