Ristorante „Fischer Sepp“ da Michele

Aperitivo Empfehlung

1 Gl. Prosecco aus dem Fass (1/4l, 1/2l, 1l)
Aperol Spritzer, Hugo
4 cl. Martini
Campari Orange oder mit Soda

con l´Aperitivo

Bruschetta mit Tomaten und frischem Basilikum (3 Stück)
Bruschetta della casa (Gorgonzola, scharfe Salami) (3 Stück)
Bruschetta Siziliana (Tomate, Kapern, Sardelle) (3Stück)

Vorspeisen

Carpaccio di Manzo mit Rucola
Carpaccio di Pesce (Schwertfisch oder Tonno) mit Rucola
Vitello tonnato (Kalbsfleisch mit Thunfisch-Kaperncreme)
Gratinierte Muscheln mit frischer Kräuter-Knoblauchbutter
Gratinierte Capesante (Jakobsmuscheln)
Cozze al vino

Suppe

Fischsuppe nach Art des Hauses (scharf)
Tomatensuppe

Salatvariation

Salat mit Fischstreifen fein garniert
Scampi mit Kapern-Knoblauchbutter auf Blattsalat
Calamari mit Kapern-Knoblauchbutter auf Blattsalat
Rucolasalat mit Parmesan
Kleiner gemischter Salat
Kleiner grüner Salat

Hausgemachte Pasta

Linguini mit Chili & Scampi auf Rucola
Spaghettini Vongole
Spaghettini Frutti di Mare
Fischlasagne
Chilinudeln mit Rindfleischstreifen und Rucola
Lasagne Bolognese
Spaghettini aglio olio e peperonicini
Pappardelle con verdure miste

Fische

Vom Attersee nach Fang
Vom Grill, im Ganzen oder als Filet
Alle Fische werden mit Rosmarinkartoffeln serviert

Lachsforellenfilet
Forelle
Bachsaibling
Reinanke vom See
Hechtfilet vom See
Schleienfilet vom See
Karpfenfilet vom See

Vom Meer nach Fang (mit Rosmarinkartoffeln)

Sogliola, Tonno, Orata, Branzino, Rombo
Scampi vom Grill mit Knoblauch (6 Stück)
Calamari vom Grill mit Kapern-Knoblauchbutter (6 Stück)

Dessert

Hausgemachtes Tiramisu
Panna cotta
Crema der Saison
Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Eis
Sgroppino

weitere köstliche Desserts entnehmen Sie unserer Dessertkarte im Restaurant

Für unsere jungen Gäste

Gebratene Fischstreifen mit Kartoffeln
Penne / Spaghetti mit Tomatensauce, Butter oder Bolognese