



Aschermittwoch im Stockhammer

Vorpeisen

"Französische Zwiebelsuppe"
mit Weißbrot und Käse überbacken 4,80 €

*

"Räucherlachstartar"
auf hausgemachten Gemüserösti 8,80 €

*

„Hausgebeitzter Saibling“
mit Apfelvinagrette auf Frissesalat 7,80 €

*

Hauptpeisen

„Matjesfilet Hausfrauen Art“
mit hausgemachtem Joghurt-Apfel-Zwiebel-Dip und Röstkartoffeln 8,80 €

*

„Knusprige Reiberdatschi“
(2 Stück) mit Räucherlachs dazu Senf-Kräuter-Dressing und Salatbouquet 8,80 €

"Stockhammers Backfisch"
fangfrisches Seelachsfilet mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Sauce Remoulade 9,80 €

*

„Gebratenes Saiblingsfilet"
mit Orangen-Fenchel Gemüse und Schloßkartoffeln 15,80 €

*

**"Edelfischsuppe" mit Miesmuschel,
Zander, Kabeljau, Lachs und Garnele**
Tomatenwürfel, frischem Fenchel und Knoblauch Baguette 11,80 €

*

"Hausgemachte Bandnudeln mit frischem Lachs"
Kirschtomaten und Rucola 12,80 €

*

"Fisch und Chips"
Kabeljau im Bierteig gebacken mit hausgemachten Pommes Frites und Chilli-Majo 12,80 €

*

"Gebratene Seeteufelmedallions"
auf Zitronenrisotto mit grünen Spargelspitzen und Weißweinschaum 16,80 €

*

"Frisches Forellenfilet aus heimischen Gewässern"
mit Petersienkartoffeln 13,80 €

*

"Pochierter Petersfisch"
mit Geschmortem Gemüse, Wildreis und Estragon-Senf Sauce 15,80 €

*

"Fischgrillteller" mit Zander Lachs und Garnele
auf Babyspinat, Rosmarinkartoffeln und Safransoße 17,80 €

*

Dessert

"hausgemachte Salzburger Nockerl" mit Preiselbeeren 5,80 €

*

"Limettenmousse mit Himbeerspiegel" 5,80 €