

STARTERS

Crispy Blue-Fin-Tuna-Tatar
mit Perigord-Trüffel 18

Japanische Premium Jakobsmuscheln
überbacken, auf Ingwer-Spinat 3 Stk. | 17

Unsere Fischsuppe
mit Tomaten Petersilie und
Sauce Rouille 12 | 15

Fritto misto deluxe
Garnele, Jakobsmuscheln,
Calamari mit Zitrone und Aioli 17

EL PESCADOR

IM RATHAUS

Branzinofilet

Weltklasse Branzino aus den
glasklaren Gewässern Dalmatiens.
Herrlich zart und mild-aromatischer
Geschmack.

25

in ca. 180 g Stücken

CATCH OF THE DAY

Ganze Fische 100 g 10
al forno

SIDES

Gegrilltes Gemüse mit italienischem Olivenöl 6

Melanzani al forno 6

Cremiger junger Blattspinat 6

Gegrillte Kartoffeln mit kroatischem
Rosmarin 5

Römisches Artischocken-Zwiebel-Gemüse 8

Hausgemachte Hummer Ravioli 3 Stk. 8

UPGRADES

1 Stk. Jakobsmuschel 5

1 Stk. Black Tiger Garnele 8/12 4

1 Stk. Softshell-Crab 10

SAUCEN

Knoblauch-Petersilienöl 3

Kräuterbutter 3

Sauce Rouille 3

Asiatische Teriyakisauce 3

BUZARA

Wenn man an Dalmatien denkt, kommen einem
frische Muscheln, duftende Kräuter und ein
ordentlicher Schuss Malvasia in den Sinn.
Alles zusammen fein abgeschmeckt, präsentieren
wir Ihnen „Muscheln Buzara“ nach Originalrezept.

Austern
premium selection
mit Rotwein -
Schalotten-Vinaigrette 1 Stk. | 5

↪ Geliefert von
Holzinger Fisch aus
Oberösterreich!

Thunfisch Steak

Eine unglaubliche Delikatesse aus dem
Meer in perfekter Qualität und aus
nachhaltigem Fang.

25

Blue Fin Tuna

Dieser Thunfisch gilt als der
König der Meere und als einer der
exklusivsten Speisefische.

Seine tiefrote Farbe, das Fleisch natürlich
voller Vitamine, Proteine und Magnesium,
sowie den nachhaltigen Fang,
die absolute Top-Qualität &
die fünfmal wöchentliche Lieferung
lassen wir uns ICAAT
zertifizieren.

Goldforelle

Aus reinem Bergwasser. BIO, ASC, MSC
und AMA kontrolliert und zertifiziert.
Die wahre Königin unter den Salmoniden!

25

Mate Olivenöl

Die Olivengärten unseres Öls
liegen direkt am Meer der
Istrischen Westküste. Es wird
geprägt von Salz, rauem Wind
und bietet einen wahnsinnig
leckeren Duft von Kräutern und
wildem Artischocken.

SPECIALS

Surf & Turf

150g Filet & 3 Stück
Black Tiger Garnelen,
Artischocken-Zwiebel-Gemüse &
Rosmarinkartoffeln 33

Muscheln Buzara

Originalrezept aus Dalmatien 18

Fettuccine mit Melanzani

mit bestem Olivenöl, gedörrten
Paradeisern und Muscheln 23

Hummer Ravioli

mit eigener Sauce, gegrillten
Garnelen und Calamari 23

Carnaroli Risotto

Wir verwenden den weltberühmten
piemontesischen Reis, welcher rund um die Stadt
Arborio angebaut wird. Durch seine enthaltene
Stärke verleiht er dem el Pescador Risotto, das
mit allerhand Fischen und Meeresfrüchten
verfeinert wird, seine unvergleichbare Cremigkeit.

RISOTTO MARE

Side 8

Vorspeise 14

Hauptspeise 19

TIPP!

Upgrade your Risotto!

+ Jakobsmuscheln Stk. | 5

+ Sashimi Tuna 50g | 8

+ gegrillte Garnele Stk. | 4

DESSERTS

Nonna's Tiramisu

nach Originalrezept unseres
Küchenchefs Andrea 10

Schokoladenkuchen

mit Kirschen
& Haselnusskrokant 10

Geeister Schneeball

griechisches Joghurt,
mit Karibikrum-Zwetschken 10

Tagessorbet

mit Vodka oder Prosecco 7

Wenn wir Sie mit irgendetwas nicht begeistern konnten, schreiben Sie es
nicht ins Internet, denn davon haben wir beide nichts. Sagen Sie es uns,
wir machen es sofort wieder gut.

Am Abend servieren wir Ihnen als Gedeck frisch gebackenes Ofenbaguette, gesalzene
Butter und kleine Fischspezialitäten um 4,20 € p. Person. Bei Fragen zu Allergenen
wenden sie sich bitte an unser geschultes Personal.