

CAPTAIN'S EMPFEHLUNGEN



Mitten in Graz und dem Urlaub doch ganz nah:

Lassen Sie sich von uns kulinarisch
auf Reisen schicken mit unseren
liebsten Urlaubsgerichten:

Surf & Turf 42

150g Rinderfilet vom Premium Beef,
3 Stück Black Tiger Garnelen &
hausgemachte Ricotta-Edelpilz-Ravioli ^{BG}

Muscheln mit roter oder weißer Sauce Buzara 22

Nach kroatischem Originalrezept,
Miesmuscheln in Weißwein-Zitronensauce
wahlweise mit oder ohne Tomaten ^{AGOR}

Garnelen-Ćevapčići 31

nach einem Rezept von Christof Widakovich,
mit gegrilltem Gemüse, Rosmarin-Kartoffeln &
gelbem Paprika-Ajvar ^{BCEFGN}

Hausgemachte Trüffelnocchi 16

mit echter Trüffelsauce ^{ABG}

Vorspeise

Hauptspeise 21

Hummer-Risotto 26

weltberühmter piemontesischer Reis,
angesetzt mit intensiver Hummer-Bisque &
drei gegrillten Garnelen ^{ABG}

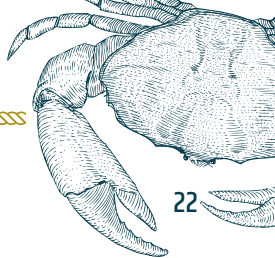
Spaghetti „el Pescador“ 26

Meeresfrüchtepasta mit vielen
Fischen, Meeresfrüchten,
Garnelen, einem Hauch
Chili & ganz viel
Amore ^{ABCDOR}



Pssst...!
Wer unsere
Gnocchi noch
nie probiert hat,
hat etwas
verpasst!

STARTERS



Spicy Tuna Pizza
auf Roti Paratha mit Avocado-Crème, Ponzu,
Jalapeño & Sesam ^{ACDGMN}

Hot Sashimi vom Label Rouge Lachs 21

eingelegter Ingwer-Kürbis, Kürbiskernöl,
Kürbiskerne & Röstzwiebel ^{GO}

Unsere Fischsuppe
Tomate, Petersilie & Sauce Rouille ^{BDGL}
Vorspeise / Hauptspeise



Fritto misto deluxe 20 / 27

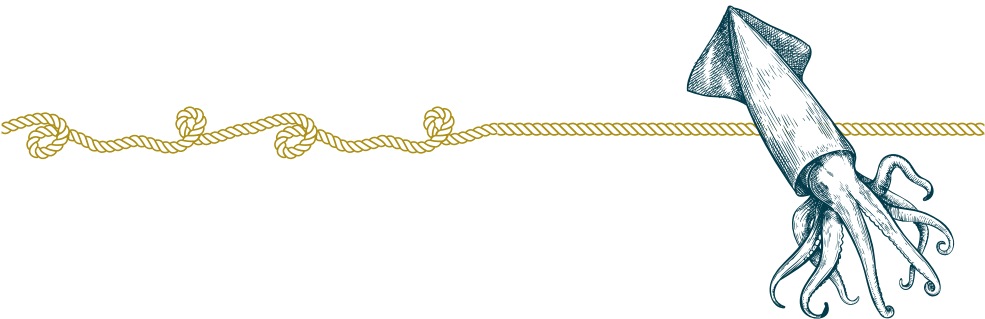
Garnele, Jakobsmuscheln, Calamari & Branzino ^{ABCDGMR}
dazu Aioli oder Jalapeño-Yuzu-Mayo
Vorspeise / Hauptspeise



AUSTERN: Oysrí 1 Stk. | 5
mit Rotwein-Schalotten-Vinaigrette ^{RO}

*Der Rockstar unter den Austern! Diese irische Delikatesse
wird in der Dungarvan Bay-Region seit Jahrhunderten von
ausgewählten Züchtern kultiviert, die ihr Handwerk verstehen &
seit Generationen weitergeben.*

ECHTER BELUGA KAVIAR: Premium Selection
mit Blinis, Sour Cream & Schnittlauch ^{ACG} 30g | 55



GEDECK:
*Abends servieren wir Ihnen als Gedeck frisch gebackenes
Steinofenbaguette, gesalzene Butter und kleine
Fischspezialitäten um € 5,50 p. P.;*

ALLERGENE:
*Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an
unser geschultes Personal.*

*Wir wollen begeistern & verwöhnen!
Sollte uns das einmal nicht gelingen, sagen Sie es bitte
direkt uns – wir kümmern uns sofort darum.*

Catch OF THE DAY

Ob mehrmals wöchentlich vom Triester Fischmarkt
oder täglich aus unseren heimischen Gewässern:
Wir selektieren immer den besten Fang für Ihren Fischgenuss!

In unserer Vitrine erwarten Sie nicht immer alle Fische,
aber dafür immer ganz frisch:

			
Branzino	Dorade Rosé	Drachenkopf	Dorade
Kroatien	Ostatlantik	Ostatlantik	Griechenland
Open Ocean	Wildfang	Wildfang	Open Water
Zartes, schneeweißes Fleisch mit feinem, leicht süßlichem Geschmack	Saftiges, rosé schimmerndes Fleisch mit nussiger Note und besonders feiner Textur	Festes Fleisch mit intensivem Meeresgeschmack, geschätzt für seine Tiefe und Kraft	Mildes, saftiges Fleisch mit feiner Würze und mediterranem Charakter
			
Knurrhahn	Seezunge	Steinbutt	St. Petersfisch
Irische See	Spanien	Griechenland	Atlantik / Mittelmeer
Wildfang	Mittelmeer	Ägäisches Meer	Wildfang
Straffes, weißes Fleisch mit leicht süßlicher Note und markantem, eigenständigem Aroma.	Sehr feines, zart-blättriges Fleisch mit eleganter, fast buttriger Milde	Edles, festes Fleisch mit saftiger Struktur und vollmundigem Geschmack	Einer der edelsten Speisefische: Schneeweißes Fleisch mit feiner Struktur und elegant süßlichem Aroma

Diese fangfrischen Fische bereiten wir für Sie im Ganzen zu!

Aus dem Steinofen im Ganzen gebraten, mit bestem
Olivenöl, wilden Kräutern, Zitronen und einem
Schuss Malvazija. Gerne für Sie filetiert! ^{DGO} 13 pro 100g

+ Weißweinsud & Gemüse

Wir garen Ihren Catch of the Day zusätzlich mit
mediterranem Gemüse und Kartoffeln in etwas
Butter-Weißweinsauce mit Kräutern,
Knoblauch & Zitrone ^{OR} +7 pro Person

oder

+ à la Buzara

Ihr Catch of the Day wird zusätzlich im Buzara-Fond
mit Kartoffeln, Tomaten, Muscheln &
Weißwein gegart +7 pro Person

FISCH-Filets vom Teppanyaki-Grill

in ca. 180 g Stücken, jeweils ^{DG} 29

Wählen Sie zwischen:

Filet vom weißen Waller aus Thal

Der Süßwasserfisch aus Thal bei Graz begeistert mit seinem
hellen, zarten Fleisch, seiner saftigen Textur und seinem milden,
fein-aromatischen Geschmack.
Eine regionale Delikatesse!



Branzino-Filet aus Piran

Herrlich zarter, saftiger Adria-Branzino. Er besticht durch sein
weißes Fleisch, den milden Geschmack und die feine Textur!

Thunfisch-Steak

Den König der Meere aus zertifiziert nachhaltigem Fang
servieren wir medium-rare gebraten. Auf Wunsch verfeinern
wir ihn für Sie mit einem Sesammantel.

ZUM FISCH GENIESSEN:

Sides

Gegrilltes Gemüse mit Rosmarinbutter & Meersalz ^G	7	Hummer-Risotto mit geriebener Limette ^G	8
Fregola Sarda mit herbstlichen Mittelmeer- Aromaten & Pecorino ^{ACGL}	7	Vogel Salat mit Kürbiskernöl & Schöcklland-Ei ^{CLM}	6
Hausgemachte Ricotta-Ravioli mit Edelpilzen ^O	8	Trüffelnocchi mit echter Trüffelsauce ^{ACG}	8
Kroatische Rosmarinkartoffeln mit Meersalz	5		

Saucen & Dips

Miso-Beurre-Blanc ^G	5
Knoblauch-Petersil-Öl	3
Gehobelter gereifter Parmesan ^G	3
Mediterrane Kräuterbutter ^G	3
Original Sauce Rouille ^{CGM}	3
Asiatische Teriyaki-Sauce ^F	3
Jalapeno-Yuzu-Mayo ^{CG}	3

Pimp ups:

1 Stk. Jakobsmuschel ^R	6
1 Stk. Black Tiger Garnele 8/12 ^B	4
1 Stk. Softshell Crab ^{ACG}	10
Frischer Istrischer Trüffel	6

Unsere Aperitif-Empfehlungen

URLAUBSKREATIONEN



Tokio

Ginger Beer, Holunder,
Sake & Gin 9,9

Ibiza

Prosecco, weißer Tee &
Holunder 6,9

Sicilia

Orangen-Amaro,
Zitronensaft &
Tonic Water 8,9

Porto

Weißer Portwein &
Tonic Water 8,6

Alkoholfrei

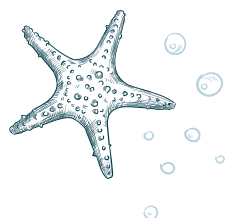
Virgin Vermouth & Tonic
Martini Floreale & Tonic 6,9

Crodino Spritz
Crodino Biondo,
Holunder & Soda 6,6

Tea Royal

Blooming Rosé 6,5

El Pescador IceTea
Cranberry & weißer Tee 5,5



KLASSIKER

Schaumkronen

Reininghaus Jahrgangspils	0,2	3,5	0,3	4,5
Birra Moretti	0,2	3,5	0,4	5,3

Vino

Gelber Muskateller Hack-Gebell	1/8	5,9
Malvazija Edition EL PESCADOR Radovan	1/8	6,9
Rosé St. Max Château Mont Redon	1/8	6,5

Lust auf „meer“? Gerne bringen wir Ihnen unsere Weinkarte!

Aperitivo Classico

Campari Soda	6,9
Campari Orange	7,4
Bellini	7,2
Limoncello Spritz	7,5
Veneto Spritz	7,5
Lillet Berry	7,1



Sprudel

Champagne Brut Comte de Valandy „Goldkost Edt.“	0,1	11
Malvazijasekt C02 Coronica Extra Brut Istrien	0,1	7,9
Prosecco Rosé DOC Brut Millesimato 2023	0,1	6,5
Riesling PetNat Der Aichinger Kremstal	0,1	6,7

SWEETS süßer als Süßwasser



Nonna's Tiramisu

nach italienischem Originalrezept
mit ganz viel Amore (und feinsten Zutaten) ^{ACG}

Dazu empfehlen wir: ↘

2018 Late Bottled Vintage Port Quinta de La Rosa

(5cl | 5,9)

11

Warmer Schokoladenkuchen

mit Karibikrum-Zwetschken & Eis ^{ACGO}

Dazu empfehlen wir: ↘

10y old Madeira „Boal“, Henriques & Henriques

(5 cl | 9,9)

13

Hausgemachtes Bourbon-Vanilleeis

mit Eierlikör, Zimt & Piemonteser Haselnüssen ^{ACGH}

10

Sorbet von Marille, Mango oder Amalfizitrone

mit Vodka oder Prosecco

9

mit Champagner

12

Chocolate & Rum

Don Papa Baroko Rum trifft auf

Araguani-Schokoladepralinen aus Venezuela, 72% ^G

14

Cheese & Wine

Trüffelpkäse aus Istrien, Feigensenf &

1/16l Muškat Momjanski von Kozlović ^G

16

Achtung! Starker Seegang:

UNSERE DIGESTIF TOP 10



Grappa Aromatica Bianco Marzadro, Südtirol	2cl	6,5
Grappa Le Giare Amarone Barrique Marzadro, Südtirol	2cl	7,9
Ron Zacapa 23 Años Guatemala	4cl	12,4
Pelinkovac Maraska, Zadar	4cl	5,8
Amaro Montenegro Sizilien	4cl	5,8
Frangelico Piemont	4cl	5,8
Limoncello Graz – Homemade!	4cl	5,9
Port Charlotte 10y Single Malt Scotch Whiskey, Islay	4cl	16,9
Rote Williamsbirne Hochstrasser, Weststeiermark	2cl	5,9
Marille Jöbstl, Weststeiermark	2cl	5,9