

EL PESCADOR

IM RATHAUS

STARTERS

Burrata Stracciatella

mit Yellowfin-Thunfisch und Oliven-Zitrus-Gremolata 19

Lachs Sashimi

gereifte Sojasauce, Röstzwiebel, Eierschwammerl & Kernöl 19

Unsere Fischsuppe

mit Tomaten, Petersilie und Sauce Rouille
Vorspeise 13 | Hauptspeise 16

Fritto misto deluxe

Garnele, Jakobsmuscheln, Calamari & Branzino mit Zitrone und Aioli 19

AUSTERN

Fines de Claire
mit Rotwein-Schalotten-Vinaigrette 1 Stk. | 5



ECHTER BELUGA KAVIAR

premium selection
mit Blinis, Sour Cream
& Schnittlauch 30g | 45

Filet vom Wildfangsteinbutt

Der Fisch mit der außergewöhnlichen Körperform zählt zu den Edelsten der Welt. Sein Fleisch ist fest, mager, zart und hat einen exquisiten, unverkennbar nussigen Geschmack.

Branzinofilet

Der wahrscheinlich beste Branzino der Welt, gezüchtet von Meeresbiologin Irena Fonda, in glasklaren Gewässern vor Piran.

Bio-Saiblingsfilet

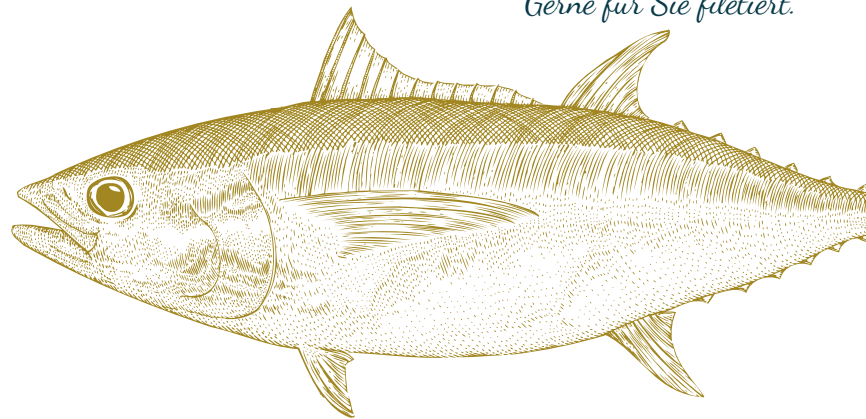
Eine absolute Spezialität aus dem Mürzer Oberland. Wächst langsam im glasklaren Wasser der Mariazeller Quelle auf. Besonders reich an Omega-3-Fettsäuren.

in ca. 180 g Stücken
26

CATCH OF THE DAY

Ganze Fische 100 g 12

Aus dem Steinofen im Ganzen gebraten, mit bestem Olivenöl, wilden Kräutern, Salz-Zitronen und einem Schuß Malvazija. Gerne für Sie filetiert.



SIDES

Gegrilltes Sommergemüse mit Oliven-Zitronenbutter 7

Erdäpfel-Spinat-„Risotto“ ohne Reis! 6

Gegrillte Kartoffeln mit kroatischem Rosmarin 5

Rucolasalat mit Balsamico-Dressing, gedörrten Tomaten und Grana 6

Eierschwammerl-Ravioli mit Liebstöckel 8

Wasabi-Gurkensalat mit geröstetem Sesam 6

SPECIALS

Surf & Turf

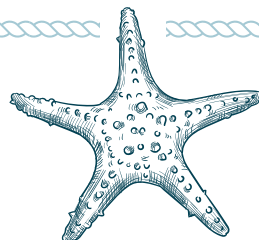
150g Rinderfilet & 3 Stück Black Tiger Garnelen, Erdäpfel-Spinat-„Risotto“ 36

Muscheln Buzara

Originalrezept aus Dalmatien 19

Crab Cake

mit Rucolasalat, Balsamico-Dressing, gedörrten Tomaten und Grana 25



SAUCEN

Knoblauch-Petersilienöl 3
Kräuterbutter 3
Sauce Rouille 3
Asiatische Teriyakisauce 3

UPGRADES

1 Stk. Jakobsmuschel 6
1 Stk. Black Tiger Garnele 8/12 4
1 Stk. Softshell-Crab 10
50g Sashimi Tuna 8

PASTA, RISOTTO & GNOCCHI

Eierschwammerlrisotto

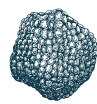
weltberühmter piemontesischer Reis, mit Eierschwammerl verfeinert
Side 8 | Vorspeise 15 | Hauptspeise 21

Trüffel-Gnocchi

hausgemacht, mit echtem istrischem Trüffel
Side 8 | Vorspeise 15 | Hauptspeise 21

Spaghetti Vongole

ligurische Spaghetti, mit Friulano, Knoblauch, Chili und Petersilie 23


Pimp your Pasta!
+ frischer
istrischer Trüffel 6

Wir wollen Sie begeistern & verwöhnen! Sollte uns das einmal nicht gelingen, 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 4,50 € p. Person. Bei Fragen zu Allergenen wenden sie sich bitte an unser geschultes Personal.

EL PESCADOR

IM RATHAUS

STARTERS

Burrata stracciatella

with yellowfin tuna and olive citrus gremolata 19

Salmon sashimi

aged soy sauce, roasted onion, chanterelle & pumpkin seed oil 19

Our fish soup

with tomatoes, parsley & sauce rouille
Starter 13 | Main course 16

Fritto misto deluxe

Shrimp, scallops, calamari & Branzino with lemon and aioli 19

OYSTERS

Fines de Claire
with red-wine-shallot vinaigrette 1PC | 5



BELUGA CAVIAR

premium selection
with blinis, sour cream & chives 30g | 45

Fillet of wild caught turbot

The fish with the unusual body shape is one of the noblest in the world. Its meat is firm, lean, tender and has an exquisite, distinctive nutty flavor.

Seabass fillet

Probably the best seabass in the world, bred by marine biologist Irena Fonda, in crystal clear waters off Piran.

Organic char fillet

An absolute specialty. From the Mürzer Oberland. Grows up slowly in the crystal clear water of the Mariazell spring. Particularly rich in omega-3 fatty acids.



in pieces of approx. 180 g

26

CATCH OF THE DAY

Whole fish 100 g 12

Grilled as a whole in the stone oven, with the best olive oil, wild herbs, salt lemons and a dash of malvazija. We are happy to fillet for you.



SIDES

Grilled summer vegetables with olive-lemon butter 7

Potato-spinach-“risotto” without rice! 6

Grilled potatoes with Croatian rosemary 5

Rocket salad with balsamic dressing, dried tomatoes and grana 6

Chanterelle ravioli with lovage 8

Wasabi cucumber salad with roasted sesame 6

SPECIALS

Surf & Turf

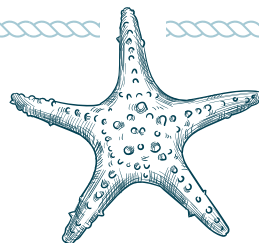
150g beef tenderloin & 3 black tiger prawns, potato-spinach-“risotto” 36

Mussels Buzara

Original Dalmatian recipe 19

Crab Cake

with balsamic dressing, dried tomatoes and grana 25



SAUCES

Garlic parsley oil 3

Herb butter 3

Rouille sauce 3

Asian teriyaki sauce 3

UPGRADES

1 pc. scallop 6

1 pc. Black Tiger Shrimp 8/12 4

1 pc. softshell crab 10

50g Sashimi Tuna 8

PASTA, RISOTTO & GNOCCHI

Chanterelle risotto

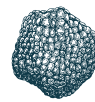
world famous piedmontese rice refined with chanterelle
Side 8 | Starter 15 | Main course 21

Truffle gnocchi

homemade, with real Istrian truffle
Side 8 | Starter 15 | Main course 21

Spaghetti Vongole

Ligurian spaghetti, with friulano, garlic, chili and parsley 23



Pimp your Pasta!

+ frischer
istrischer Trüffel 6

We want to excite & treat you! If we do not manage to do so, do not write it on the Internet, because we both have nothing to gain from it. Tell us, we will make it up to you immediately.

In the evening we serve freshly baked oven baguette, salted butter and some small fish specialties at 4,50 € p. person. For questions about allergens, please contact our trained staff.