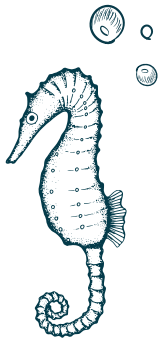


SWEETS

süßer als Süßwasser



Nonna's Tiramisu

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

11
Dazu empfehlen wir:

2018 Late Bottled Vintage Port
Quinta de La Rosa (5cl | 5,9)

Schokoladen-Soufflé

mit Mandeleis & Beerenragout ^{CGO}

13
Dazu empfehlen wir:)
2021 Zweigelt Schilfwein
Tschida, Neusiedlersee (1/161 | 14)

Hausgemachtes Walnusseis

mit gebrannten Walnüssen &
Grappa-Eierlikör ^{CG}

Sorbet von Rhabarber oder Amalfizitrone

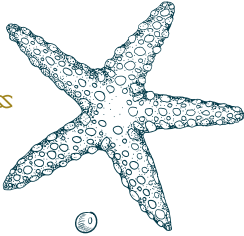
mit Vodka oder Prosecco

9
mit Champagner

Chocolate & Rum

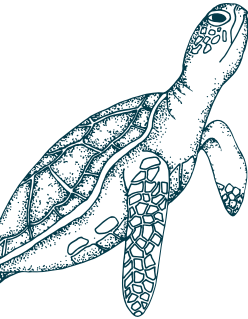
Araguani Schokolade aus Venezuela, 72%
vs. Don Papa Baroko ^G

14



Achtung! Starker Seegang:

UNSERE 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



EL PESCADOR

IM RATHAUS

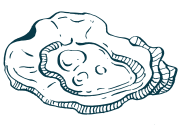
STARTERS

Quattro Stagioni Raw Pizza
Yellow Fin Tuna, Mangroven-Garnelen-Tatar,
Branzino aus Piran & Sashimi-Lachs auf Roti Paratha
mit Sriracha, Miso & Koriander ^{ABCDFGMN} 22

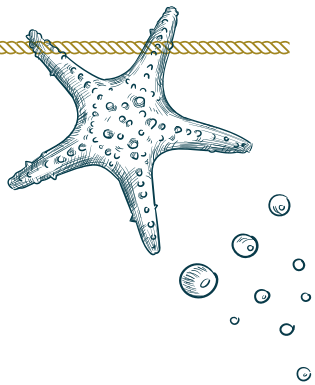
Thunfisch-Sashimi
Heiß abgeflämmt mit Teriyaki,
Röstzwiebel & Junglauch ^{ACDFGLN} 21

Unsere Fischsuppe
Tomate, Petersilie & Sauce Rouille ^{BDGR}
Vorspeise / Hauptspeise 14 / 17

Fritto misto deluxe
Garnele, Jakobsmuscheln, Calamari & Branzino ^{ABCDGR}
dazu Aioli *oder* Jalapeño-Yuzu-Mayo
Vorspeise / Hauptspeise 20 / 27

 **AUSTERN:** *Oysrí*
mit Rotwein-Schalotten-Vinaigrette 1 Stk. | 5
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 ^{AG} 30g | 55



CAPTAIN’S EMPFEHLUNGEN

Surf & Turf
150g Rinderfilet vom Premium Beef, 3 Stück
Black Tiger Garnelen, Kräuterbutter & überbackene
Parmigiana mit Melanzani, Paprika, Zucchini,
Salsa di Pomodoro & Scamorza ^{ABG} 42

Weiße *oder* Rote Buzara
Nach kroatischem Originalrezept,
Miesmuscheln in Weißwein-Zitronensauce
mit *oder* ohne Tomaten ^{AGOR} 22

Garnelen-Ćevapčići
nach einem Rezept von Christof Widakovich,
mit gegrillten Antipasti, Balsamico aus Modena,
Rosmarinkartoffeln & gelbem Paprika-Ajvar ^{BCG} 31

Hausgemachte Trüffelnocchi
mit echter Trüffelsauce ^{ABG}
Beilage / Vorspeise / Hauptspeise 8 / 16 / 21

Spaghetti „el Pescador“
Meeresfrüchtepasta mit vielen Fischen,
Meeresfrüchten, Garnelen & ganz viel Amore ^{ABDGOR} 26

Abends servieren wir Ihnen als Gedeck frisch gebackenes Steinofenbaguette, gesalzene Butter und kleine Fischspezialitäten um .€ 5,50 p.P.; Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser geschultes Personal.

*Wir wollen begeistern & verwöhnen!
Sollte uns das einmal nicht gelingen, schreiben Sie es nicht ins Internet, denn davon haben wir beide nichts. Sagen Sie es, wir machen es sofort wieder gut!*

FÜR ALLE, DIE Meer WOLLEN



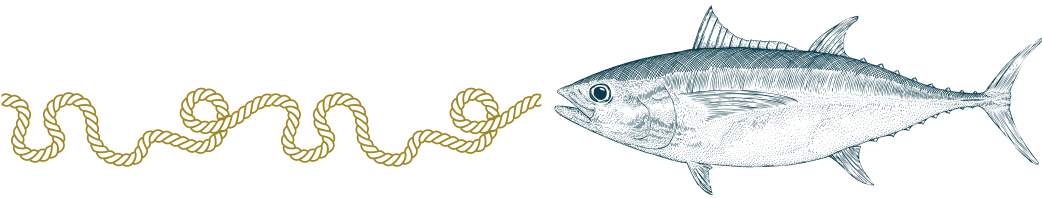
Filets vom Teppanyaki-Grill

Filet vom Mühlviertler Granitquell-Zander
Natürlich gewachsen im hochreinen Quellwasser, punktet er mit weißem Fleisch, unvergleichbarem Aroma und einem hohen Omega3-Anteil. Besonders knusprig auf der Hautseite gebraten.

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

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.

in ca. 180 g Stücken 29



Catch OF THE DAY

Ganze Fische

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

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

+ zusätzlich mit mediterranem Gemüse und Kartoffeln in etwas Butter-Weißweinsauce mit Kräutern, Knoblauch & Zitrone gegart ^{OR}

oder +7 pro Person

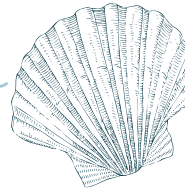
Im Buzara-Fond mit Kartoffeln, Tomaten, Muscheln & Weißwein gegart
+7 pro Person

Sides

Gegrilltes Gemüse
mit Rosmarinbutter & Meersalz ^G 7

Istrische Fuži
mit Bärlauch & gerösteten
Pinienkernen ^{AGLO} 8

Parmigiana
Melanzani, Zucchini & Paprika mit
Salsa di Pomodoro & Scamorza ^{AG} 7


Kroatische Rosmarinkartoffeln
mit Meersalz 5

Hummer-Risotto
mit geriebener Limette ^{ABG} 8

Baby Leaf Salad
mit Balsamico aus Modena &
bestem Olivenöl 6

Saucen & Dips

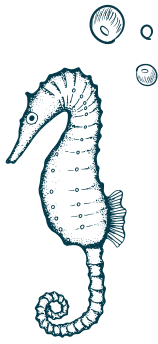
Knoblauch-Petersil-Öl 3
Original spanische Mojo Rojo 3
Gehobelter gereifter Parmesan ^G 3
Mediterrane Kräuterbutter ^G 3
Original Sauce Rouille ^{CDGM} 3
Asiatische Teriyaki-Sauce ^F 3
Jalapeño-Yuzu-Mayo ^{CG} 3

Pimp ups:

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

SWEETS

for my Sweet



Nonna's Tiramisu

based on an original Italian recipe
with lots of amore (and the finest ingredients) ^{ACG}

11

↳ *Our pairing recommendation:*
2018 Late Bottled Vintage Port
Quinta de La Rosa (5cl | 5,9)

Chocolate soufflé

with almond ice cream &
berry compote ^{CGO}

13

↳ *Our pairing recommendation:*
2021 Zweigelt Schilfwein
Tschida, Neusiedlersee (1/16l | 14)

Homemade walnut ice cream

with caramelized walnuts &
Grappa egg liqueur ^{CG}

10

Sorbet from rhubarb or Amalfi lemon

with Vodka or Prosecco

9

with Champagne

12



Chocolate & rum

Araguani chocolate from Venezuela, 72% [●]
vs. Don Papa Baroko ^G

14

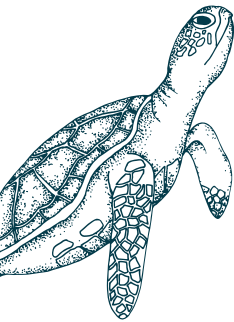


Attention! Rough Sea:

OUR TOP 10



Grappa Aromatica Bianco Marzadro, South Tyrol	2cl	6,5
Grappa Le Giare Amarone Barrique Marzadro, South Tyrol	2cl	7,9
Ron Zacapa 23 Años Guatemala	4cl	12,4
Pelinkovac Maraska, Zadar	4cl	5,8
Amaro Montenegro Sicily	4cl	5,8
Frangelico Piedmont	4cl	5,8
Limoncello Graz – Homemade!	4cl	5,9
Port Charlotte 10y Single Malt Scotch Whiskey, Islay	4cl	16,9
Red Williams pears Hochstrasser, Western Styria	2cl	5,9
Apricot Jöbstl, Western Styria	2cl	5,9



EL PESCADOR

IM RATHAUS

STARTERS

Quattro Stagioni Raw Pizza
Yellow Fin Tuna, Mangrove prawn Tatar,
Branzino from Piran & Sashimi salmon on Roti Paratha
with Sriracha, Miso & coriander ^{ABCDFGMN} 22

Tuna sashimi
flamed & served with Teriyaki,
crispy onion & spring onion ^{ACDFGLN} 21

Our fish soup
with tomatoes, parsley & sauce Rouille ^{BDGR}
Starter/ Main course 14 / 17

Fritto misto deluxe
prawn, scallops, calamari & sea bass ^{ABCDGR}, served with
aioli or jalapeño yuzu mayo
Starter/ Main course 20 / 27

 **OYSTERS: Oysri**
with red wine-shallot-vinaigrette 1 Pc. | 5
*The rock star among oysters! This Irish delicacy has been farmed in
Dungarvan Bay for centuries by dedicated producers, passing down
their craft from generation to generation.*

GENUINE BELUGA CAVIAR: Premium selection
with blinis, sour cream & chives ^{AG} 30g | 55



THE CAPTAIN’S RECOMMENDATIONS:

Surf & turf
150g beef tenderloin from our premium beef,
3 black tiger prawns, herb butter & oven-baked
vegetable Parmigiana with eggplant, bell peppers &
zucchini, tomato sauce & Scamorza cheese ^{ABG} 42

White *or* Red mussels a la Buzara
original Croatian recipe, mussels with white wine
lemon sauce – with *or* without tomatoes ^{AGOR} 22

Prawn Ćevapčići
according to an original recipe of Christof Widakovich,
with grilled Antipasti, Balsamico from Modena, rosemary
potatoes & yellow bell pepper Ajvar ^{BCG} 31

Homemade truffle gnocchi
with genuine truffle sauce ^{AG}
Side / starter / main course 8 / 16 / 21

Spaghetti „el Pescador“
Seafood pasta with lots of fish, seafood,
prawns and plenty of amore ^{ABDGOR} 26

*In the evening we serve freshly baked stone oven baguette, salted butter and small fish
specialties for € 5.50 p.p.;
If you have any questions about allergens, please contact
our trained staff.*
—
*We want to spoil you with culinary delights! If we don't succeed, don't write it on the internet,
because neither of us can benefit from that. Tell us, we will improve the situation immediately!*

FOR THOSE WHO WANT *Mare*



Fish fillets from our Teppanyaki grill

Pike-Perch fillet
Naturally raised in highly pure spring water, it scores with white
meat, an incomparable aroma, and a high omega-3 content.
Crispy fried skin-side down.

Sea Bass Fillet
Wonderfully tender, juicy Adria-Branzino. It impresses with
its white flesh, mild taste and fine texture!

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.

in ~180 g pieces 29


Catch OF THE DAY

Whole Fish
Whether several times a week from the Trieste fish market
or daily from our local waters: We always select the
best catch for your fish enjoyment!

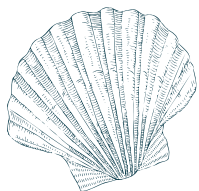
*Grilled as a whole in the stone oven, with the best olive oil,
wild herbs, lemons and a dash of Malvazija.
We are happy to fillet for you.*
100g 13

+ additionally cooked with Mediterranean vegetables and potatoes
in butter-white wine sauce with herbs, garlic & lemon ^{OR}
+7 pro Person

or
*Cooked in Buzara sauce with potatoes, tomatoes,
mussels & white wine*
+7 pro Person

Sides

Grilled veggies
with rosemary butter & sea salt ^G 7
Istrian Fuži
with wild garlic & roasted
pine nuts ^{ABGLO} 8
Parmigiana
of eggplant, zucchini & bell
pepper with tomato sauce &
Scamorza ^{AG} 7


Croatian rosemary potatoes
with sea salt 5
Lobster Risotto
with grated lime ^{ABG} 8
Baby leaf salad
with Balsamico from Modena &
best olive oil ^{CLM} 6

Sauces & dips

Garlic parsley oil 3
Original Spanish Mojo Rojo 3
Mediterranean herb butter ^G 3
Original sauce Rouille ^{CDGM} 3
Asian Teriyaki sauce ^F 3
Jalapeño yuzu mayo ^{CG} 3
Grated aged Parmesan ^G 3

Pimp your fish & risotto
1 pc. scallop ^R 6
1 pc. black tiger prawn 8/12 ^B 4
1 pc. softshell crab ^{AB} 10
Fresh Istrian truffle 6