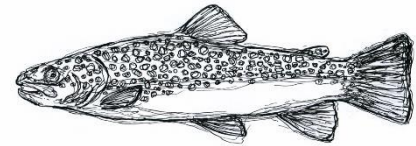


*Herzlich Willkommen zu unseren  
Fischlein deck Dich Wochen vom  
27. Februar bis 22. März 2026:*

Zur Einstimmung vorweg:  
Es gibt keinen Grund zu trinken, aber  
immer einen Anlass.

- Heidelbeere Negroni – Mirtillo – Campari - Limette 0,33l € 6,60
- Fest Bock – Braucommunie Freistadt 5,5 % 0,33l € 5,50
- Sparkling Tea Rose – Spumante Alkoholfrei – Mosel 0,1l € 4,80
- Pflaumen Mocktail – Kombucha - Rosmarin € 6,60
- Birrellini – Birnensaft – Zitrone – Minze - Prosecco 0,33l € 6,80
- Raureif – Alkoholfrei – Fruchtsaft – Cüvee € 5,60

**Suppen:**



- Kräftige Rindsuppe* – Frittaten € 4,80
- Kräftige Rindsuppe* – Leberknödel € 4,80
- Schwarzwurzelsamtsuppe* mit Räucherlachstatar € 6,90
- Räucherfischsuppe* – Weißfisch - Grießnockerl – Algen -Miesmuschel € 8,90

**Vorspeisen:**

*Ceviche vom Eismeersaibling*

Süßkartoffeln – rosa Zwiebel - Radieschen – Koriander/Dill € 15,80

*Insalata Fruti die Mare a ala Siziliana*

Stangensellerie – Tomaten – Oliven – Baguette & Knoblauch € 15,50

*Calamaretti Risotto* € 12,80



**Weißweine offen:**

- 2024 Grüner Veltliner Löss / Hiedler / Kamptal 1/8l € 4,70
- 2024 Gemischter Satz / Mayr am Pfarrplatz / Wien 1/8l € 5,-
- 2024 Roter Veltl. Bio – Ecker Eckhof – Kirchberg W. 1/8l € 4,70
- 2022 Chardonnay Reserve – Eschelböck – OÖ € 5,60



## Fisch im Ganzen:

### *Gegrillte Dorade (Frankreich)*

Oliven – Kapern – Fenchel Salsa – Petersilienkartoffeln – gemischter Salat € 22,20



## Süßwasser Fische:

### *Gebratenes Lachsforellenfilet (Windhaag)*

Paprika – Speck – Salsa – Rucola Gnocchi € 23,90

### *Karpfenfilet im Tempurateig (Bad Zell)*

Asia Wok Gemüse – gelbes Curry – Udon Nudeln € 25,80

### *Bio See-Saiblingsfilet (Windhaag)*

Blütengemüse – Kapern – Trauben – Trüffel Tascherl € 27,80

## Meeres Fische:

### *Edi's Bouiabaisse "all in - am Teller"*

Rotbarbe & Zander – Jakobsmuschel – Garnele – Venusmuschel  
Artischocken Barigoule Gemüse – Baguette & Sauce Rouille -  
€ 29,80

### *Skrei Filet (aus den Lofoten)*

Quinoa - Kaviar – Brokkoli Spargel – Algen Beurre Blanc  
€ 28,80



*Unsere Süßwasserfische stammen aus Bad Zell - Haider Fisch  
sowie aus Windhaag – Freiwald Fisch Schaumberger.*

*Alle anderen Meeresfische und Tiere stammen  
aus zertifizierte nachhaltige Fischerei das heißt:  
nur so viele Fische zu fangen, wie sich der Bestand  
nachweislich selbst reproduziert!*



## Rotweine offen:

2022 Zweigelt / Netzl / Göttelsbrunn 1/8l € 4,70  
2022 Blaufränkisch Fahnenschwinger / Wellanschitz 1/8l € 5,50  
2021 Zechun / Leitner / Gols 1/8l € 5,20

## Wirtshausklassiker:

*Wiener Schnitzel* aus der Pfanne in Mühlviertler Rapsöl gebacken

Preiselbeeren – Erdäpfeln – gemischter Salat v. Schwein € 15,90 v. d. Pute € 17,20

*Steirisches Cordon Bleu (Pute)* aus der Pfanne in Mühlviertler Rapsöl gebacken Mit Emmentaler & Speck gefüllt – Preiselbeeren – Erdäpfeln – gem. Salat € 18,60

*Gegrillte Beiriedschnitte (Riepl)*

Rotweinjus – Speckbohnen – Spiegelei – Pommes frites € 29,20

## Vitaler Genuss:

*Hausgemachte Trüffeltascherl*

Trauben - Kapern – Blütengemüse € 16,80

## Nachspeise:

*Hausgemachtes Nougat Parfait*

Blutorangen – weißer Schokoschaum € 9,60

*Sorbet Variation*

3erlei Sorbet – Beeren - Knusper € 8,90

*Eispalatschinke*

Vanille Eis / Früchte / Schlag / Schoko € 8,60

Verschiedene hausgemachten *Torten* € 4,30

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Service Mitarbeiter/innen!*

## Vorschau: Rund um Ostern

**Das Beste vom Lamm & Vonatur Klee Schwein & Bärlauch**

Alle Speisen incl. 10% sowie Getränke incl. 20% MWST.

Besuchen Sie uns auf unserer Homepage [www.zum-edi.eu](http://www.zum-edi.eu) oder

