

FISCHERWIRT

C O N A M O R E

Unsere Empfehlungen des Monats

Sellerie-Cremesuppe

samtige Sellerie-Vellutata, fein buttrig und leicht nussig – serviert mit knusprigen Crostini | 8

Rote-Rüben-Carpaccio

hauchdünne marinierte Rote Rübe dazu krätiger Kren, geröstete Walnüsse und cremiger Ziegenkäse | 12

heimische Räucherforelle

knuspriges Schwarzbrot mit Apfel-Kren-Creme, zarter Räucherforelle und frischer Kresse | 14

Carciofi alla Romana

butterweiche Artischockenherzen im Kräuter-Zitronen-Sud verfeinert auf cremigem Püree | 22

Kärntner Vitello Tonnato

Zartes, dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch mit samtiger Sauce aus Kärntner Räucherfisch, Zitrone; optional Kren | 23

Risotto ai carciofi

Cremiges Artischocken-Risotto mit Pecorino, Artischocken-Stückchen und einem Hauch von Zitrus | 25

Cacio e Pepe

eines der römischen Kult-Gerichte: einfach aber doch so gut. Schwarzer Pfeffer, Pecorino romano DOP & Pasta | 14

Pappardelle al Ragú bianco di cinghiale

langsam geschmortes Wildschwein-Ragú "bianco" – sprich ohne Tomaten – mit frischen Bandnudeln | 15

Lasagnette al cinghiale

Saftig & knusprige Wildschwein-Lasagnette in bianco mit Parmesan und Mozzarella im Ofen gratiniert | 16

Saltimbocca alla romana

Zartes Kalbsfilet mit Prosciutto und Salbei in leichtem Weißwein-Jus | 26

Branzino-Filet alla Puttanesca

Saftig gold gebratenes Wolfsbarsch-Filet in kräftiger Tomaten-Oliven-Kapern Sauce mit Knoblauch & Kräutern | 22

Ossobuco alla milanese auf cremigem Safran-Risotto

der italienische Klassiker – langsam geschmorrte Kalbshaxe mit kräftiger Jus, serviert auf Risotto Milanese | 25

Unsere Events

Funky Fish Friday

jeden Freitag: ob in Salzkruste oder vom Grill – lasst euch überraschen!

Internationaler Weltfrauentag

So, 08.03.2026 – jede Frau bekommt ein Glas Prosecco gratis.

Josefitag Afterwork - Carbonara Party

Do, 19.03.2026 – Live-Dj, Special Drinks & Food. ab 15:00 Uhr.

Frühlings Gastgarten Opening - Festa di primavera

Fr, 20.03.2026 – Frühlingsbeginn – Sprezzatura Dinner & Party.

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt
für Allergene und genauere Infos wenden Sie sich an unser Personal

Gedeck pro Person: 3€

antipasti e insalate

insalata mista		6,5
gemischter Blattsalat mit Karotten, Tomaten, Fenchel und Gurken. klein: 4,9		
insalata di rucola e grana	G	7,5
Rucola, Kirschtomaten und gehobelter Parmesan. klein: 5,9		
carpaccio di pesce misto	A,D,R	23,5
gemischtes Fisch-Carpaccio mit Thunfisch, Schwertfisch, Oktopus und Sardellen		
carpaccio di manzo	A,G	21,5
dünn geschnittenes Rindsfilet auf Rucola, Kirschtomaten & Olivenöl		
carpaccio di manzo con tartufo	A,G	23,5
dünn geschnittenes Rindsfilet mit frischem Trüffel		
beef tartare	A,G,L,M	27,5
unser Beef Tartare mit hausgemachtem Weißbrot - auch als Vorspeise möglich		
caprese di bufala	A,G	14,5
italienischer Büffelmozzarella mit Rucola, Tomaten, Oliven und Olivenöl		

paste classiche
→

paste classiche

spaghetti alle vongole	A,D,R	21,5
mit zarten Venusmuscheln in einer leichten Weißwein-Knoblauch-Sauce		
spaghetti al pomodoro	A,G	11,5
in hausgemachter Tomatensauce, verfeinert mit frischem Basilikum und Olivenöl		
spaghetti all'aglio e olio	A,G	11,5
einfach und simpel: Knoblauch, Chili, Petersilie		
pasta all' arrabbiata	A,G	11,5
in pikanter Tomatensauce mit Chili & Knoblauch		
pasta alla bolognese	A,G,L,O	13,5
der italienische Klassiker: Soffritto, gem. Faschiertes, Tomaten, Rotwein & viel Geduld		
spaghetti carbonara	A,C,G	14,5
traditionell: Guanciale, Pecorino, Eigelb, aqua di cottura		
pasta all' amatriciana	A,G	13,9
in einer Sauce aus Tomaten, Guanciale, Pecorino und schwarzem Pfeffer		
gnocchi alla sorrentina	A,G	14,5
flaumige Gnocchi (glutenarm) in einer fruchtigen Tomatensauce, gekrönt mit Büffelmozzarella		

secondi piatti
→

controni & secondi piatti

calamari alla griglia	A,D,R	21,5
gegrillte Calamari, verfeinert mit Zitronenöl, Knoblauch und Bratkartoffeln		
calamari ripieni alla griglia	A,D,G,R	22,5
gegrillte Calamari gefüllt mit Köse und Schinken, serviert mit Bratkartoffeln		
tagliata di manzo	G	32,5
geschnittenes Rinderfilet, serviert mit frischem Rucola, Bratkartoffeln & Parmesan		
filetto di manzo (ladycut 200g)	G	29,5
zartrosa gegrilltes Rinderfilet		
filetto di manzo (gentlemen 300g)	G	42,5
zartrosa gegrilltes Rinderfilet		
bistecca alla fiorentina	G	
der Klassiker aus Florenz zart rosa gegrillt. ab ca 1kg verfügbar. 12€/100g + 2 Beilagen		
fischfilet in salzkruste	D	
ein Fisch-Filet in einer Salzkruste aus dem Ofen, Preis variiert je nach Fisch		
ganzer fisch in salzkruste	D	
Fisch in Salzkruste, wird auf dem Tisch filetiert; Preis variiert je nach Fisch		

Unser heutiges Fischsortiment:

Jeden Tag bieten wir Ihnen eine frische Auswahl an Fisch, direkt aus dem Meer oder von den umliegenden Seen, Flüssen und "Bacherln". Unser Fisch stammt aus nachhaltigem Fang und wird je nach Tagesangebot frisch zubereitet - sei es gegrillt, gebraten oder im Ofen gegart. Lassen Sie sich von den wechselnden Empfehlungen überraschen und genießen Sie authentische mediterrane Aromen.

Unser Service-Personal klärt Sie gerne über unser heutiges Sortiment auf.

nostre pizze
→

nostre pizze napoletana

Alle Pizzen enthalten: A,G

marinara	D	9,9
Tomatensauce, Knoblauch, Sardellen		
margherita		11,5
Tomatensauce, Parmesan, Fior di latte		
bufala		14,5
Tomatensauce, Parmesan, Mozzarella di bufala		
verdure		12,5
Tomatensauce, Fior di latte, gegrilltes Gemüse		
prosciutto cotto		12,5
Tomatensauce, Fior di latte, Kochschinken		
salamino piccante		12,5
Tomatensauce, Fior di latte, pikante Salami		
salame		12,5
Tomatensauce, Fior di latte, italienische Salami		
parma e rucola		16,5
Tomatensauce, Fior di latte, Rucola, Parma, Grana		
bresaola		16,5
Tomatensauce, Fior di latte, Rucola, Rinderschinken		
tonno	D	12,5
Tomatensauce, Fior di latte, Thunfisch, Zwiebeln, Oliven		
tartufo		21,5
OHNE Tomatensauce, Pesto di tartufo, Fior di latte		
burrata		17,5
Tomatensauce, frische zerissene Burrata nach dem Backen. mit viel Basilikum und EVO		

dolci fatti in casa



dolci fatti in casa

tiramisú classico

A,C,G

8,5

tiramisú classico wörtlich „zieh mich hoch“.

Der Name passt perfekt zu diesem beliebten italienischen Dessert, das durch seine Kombination aus Kaffee, Zucker und Kakao belebt und erfrischt. Traditionell besteht Tiramisú aus Schichten von in Espresso getränkten Löffelbiskuits, die mit einer cremigen Mascarpone-Mischung aus Eiern und Zucker bedeckt werden. Der Abschluss ist eine Schicht aus feinem Kakaopulver.

panna cotta con fragole

G

8,5

Panna Cotta, was wörtlich „gekochte Sahne“ bedeutet, ist ein zartes, cremiges Dessert, das in der italienischen Küche besonders beliebt ist. Unsere Version wird mit hausgemachter Erdbeersauce und frischen Erdbeeren serviert, die durch ihre Frische und leichte Säure perfekt mit der samtigen Konsistenz der Panna Cotta harmonieren. Ein Dessert, das sanft und erfrischend zugleich ist.

ricotta mousse

G

8,5

Diese luftige Mousse wird aus feiner Ricotta hergestellt, die durch ihre natürliche Cremigkeit begeistert. Verfeinert mit einem Hauch von Zitronenschale, bietet dieses Dessert eine subtile Balance aus Frische und Leichtigkeit, die nach jedem Löffel erfrischt.

profiterol

A,C,G,E

8,5

Der Name Profiterol leitet sich vom französischen Wort „profit“ ab und verweist auf den üppigen Genuss, den dieses Dessert bietet. Zarte Brandteigkugeln, gefüllt mit einer leichten Creme und überzogen mit einer dicken Schicht Schokoladensauce, vereinen knusprige und cremige Texturen zu einer köstlichen Sünde.

tortino al cioccolato

A,G,E

9,5

Schokoladenküchlein mit einem flüssigen Kern. Wenn man es anschneidet, fließt die geschmolzene Schokolade heraus und vereint sich perfekt mit einer Kugel Vanilleeis.

misto per due

A,C,G,E

16,5

Lassen Sie sich überraschen!

ristretto

2,0

Ein kurzer Espresso zum Dessert - come in Italia

le nostre bibite



i nostri bibite

alle Weine enthalten Sulfite (O)

analclici

0,33l Mineral mit/ohne	3,8
0,33l Mineral Zitrone	3,9
0,33l Coca Cola classic/zero	4,5
0,33l Sprite	4,5
0,33l Frucade	4,5
0,33l Makava Icetea	4,5
0,33l Rauch Icetea	4,5
0,20l Rauch Säfte	4,4
0,25l Red Bull classic/sugarfree	4,5
0,25l The ORGANICS by Red Bull	4,5
0,25l Red Bull Summer/Winter	4,5
Himbeer/Holunder Wasser/Soda	2,9
Soda Zitrone	2,6
0,5l Karaffe Wasser	1,0

i nostri vini della casa

1/8l vino bianco	4,5
1/8l vino rosso	4,8
1/8l vino rosé	4,8

le nostre birre

0,3l Stiegl Hell	4,5
0,5l Stiegl Hell	5,2
0,3l Puntigamer	4,5
0,5l Puntigamer	5,2
0,3l Stiegl Radler	4,5
0,5l Stiegl Radler	5,2
0,5l Weizenbier	5,2
0,5l Weizen alkoholfrei	5,2
0,5l Stiegl 0,0% Freibier	5,2

aperitivi

1/4l Aperol mit Prosecco	6,2
1/4l Hugo	6,2
1/4l Lillet Wild Berry	6,2
1/4l Limoncello Spritz	5,8
1/8l Prosecco	5,5
1/8l Prosecco rosé	6,5

Crodino mit Soda & Zitrone	6,5
San Bitter mit Soda & Zitrone	6,5

spritz

spritz bianco	4,5
spritz "sommer"	4,5
prosecco spritz	6,5
rosé prosecco spritz	6,5
aperitivo prosecco "veneziano"	6,9
hugo spritz	6,9

cafe

espresso	2,8
espresso doppio	4,2
espresso macchiato	3,2
cappuccino	3,9
verlängerter schwarz	3,8
verlängerter milch	3,8
latte macchiato	4,2
café latté	4,2
affogato al caffè	6,5