

RESTAURANT

Meissl & Schadr

WIEN

# HERINGS SCHMAUS

HERRING FEAST

FISCH-ASSIETTEN /  
FISH HORS-D'ŒUVRE

## Flusskrebsschwänze mit Dill-Paradeiser-Creme

Crayfish tails with dill tomato cream

## ”Olio soup“ from fish

Even in Lenting season the emperor called upon a nourishing soup, so the broth was simply made out of fish.

€ 6.50

## Räucherforelle mit Roten Rüben

Smoked trout with beetroots

HAUPTSPEISEN / MAIN COURSES

## Bachforellen-Filet mit Zitronenbutter, Paradeiser- Risotto und Kräutersalat

Fillet from the brown trout with lemon butter, tomato risotto and herb salad

€ 20.50

## Hering mit Apfel und Sauerrahm

Herring with apple and sour cream

## Gebackener Schill mit Kartoffel-Mayonnaise-Salat

Baked pikeperch with potato mayonnaise salad

je Stück / per piece € 3.50

## Seezunge vom Grill mit Dijon-Sauce, Buttergemüse und Dill-Erdäpfel

Roasted sole with Dijon sauce, butter vegetables and dill potatoes

€ 22.50

SUPPE / SOUP

## Fisch-Olio-Suppe

Da sich der Kaiser auch zur Fastenzeit eine kräftige Suppe wünschte, wurde diese aus Fisch gekocht.

DESSERT

## Himbeer-Kardinalschnitte

Cardinal slices with raspberry

€ 4.50

12. bis 17. Februar 2018 | 12<sup>th</sup> until 17<sup>th</sup> of February 2018