

k.u.k. Hofwirt

4. k.u.k. Fischfest

La Carta

Speisekarte Fr 1. – So 3.8.25

Ersetzt alle anderen k.u.k.-Karten in diesem Zeitraum

"¡Viva España!"

Ausseerland trifft Spanien

FISCHEREI
AUSSEERLAND



Vorspeisen

Tapas-Teller „Aussee meets España“ 22,90

mit Patatas Bravas, Olivenpaste, Ausseer Saiblingstartar und Saibling-Pesto

Ceviche vom kaltgeräucherten Saibling 16,90

mit Zwiebel, Tomaten, Koriander, Limetten und Kräutern

Spanische Fischsuppe 8,90

von Süß- und Salzwasserrischen, mit Currygewürz und Gemüse

Salate, Fingerfood, Fischjause

Im Ganzen geräucherte Reinanke 16,90

frisch aus der Schauselch der Fischerei Ausseerland, mit Senf und Kren

Boquerones Fritos mit Aioli 12,90

Frittierte Filetstücke von Ausseer Saibling und Reinanke,
mit Zitronen-Knoblauch-Aioli, im Becher serviert

Großer, bunter Blattsalat mit reichlich Gemüse und wahlweise mit 14,90

- Chorizo (span. Rohwurst aus Schweinefleisch u. Speck)
und Manchego-Käse (Hartkäse aus Schafsmilch, aus Region La Mancha)
- Saiblingssulz von der Ischler Sulzwerkstatt in Perneck

Vom k.u.k. Holzkohlen-Grill

Branzino im Ganzen (300g)

mit mediterranem Gemüse, Zitrone und Pfannenkartoffeln 26,00

Ausseer Saibling im Ganzen (300g)

mit mediterranem Gemüse, Zitrone und Pfannenkartoffeln 26,00

Entrecôte (250g)

mit mediterranem Gemüse, Kräuterbutter, Zitrone und Pfannenkartoffeln 26,00

Dessert

Crema Catalana

mit Erdbeer-Minz-Ragout 5,10

Aus dem k.u.k. Weinkeller

	Glas	Flasche
Cava (Castell de Vilarnau), span. Schaumwein, Flaschengärung		
Brut Reserva	5,50	38,50
Brut Reserva Rosé	5,50	38,50
Viña Sol (Miguel Torres), span. Weißwein-Klassiker	4,50	27,00
Rioja Crianza, Conde de Valdemar	5,50	33,00
Côte de Roses (Gérard Bertrand), Roséwein, F-Languedoc	4,50	27,00

¡Olé, Olé, Olé!



Schürzen / Liebe[®]
by Sabine Linke

k.u.k. Hofwirt

*Innerstädtische Gastwirtschaft
zu Ischl*

k.u.k. Hofbeisl

*Bar & Lebensbühne
zu Ischl*

Einfach leben!
TRUMER.AT



kukhofwirt.com/events

k.u.k. Hofwirt | Wirerstraße 2 | A-4820 Bad Ischl | +43 / 664 / 152 86 84 | kukhofwirt.com
k.u.k. Hofbeisl | Wirerstraße 4 | A-4820 Bad Ischl | +43 / 61 32 / 272 71 | kukhofbeisl.com