



# Fisch & Meer...

## Vorspeisen

### Hausgemachte Lachsteigtascherl

auf Rote Rüben Carpaccio  
und Räucherlachsrose ..... € 7,50

### Fischvariation "Hohe Linde"

Heringsalat, im Kokostieg gebackene Garnele  
auf Mango-Chili-Churtney und Lachscarpaccio  
mit Rote Rüben und Steyrtaler Sushi ..... € 7,90

### Lachstatare

an Honig-Senf-Sauce, mit Dille, Zitrone,  
Avocado, Butter und Toastbrot ..... € 6,90

## Suppen

### Cremige Fischsuppe

mit gegrilltem Garnelenspiesschen ..... € 5,50

### Klare Rindsuppe

mit Fritatten ..... € 3,50

### Kartoffel-Ingwer-Suppe

mit Kartoffelstroh ..... € 4,50

## Aperitifempfehlung

**Glas Birnencider**  
**Glas Weichsel Frizzante**

0,1l ..... € 3,50

## Hauptgerichte

### Pochiertes Bachsaiblingsfilet

auf cremigem Parmesanpolenta, gefüllt mit  
Wurzeln und leichter Krensaucе und gegrillter  
Jakobsmuschel ..... € 24,90

### Im Ganzen gebratene Goldbrasse

mit Petersilkartoffeln und Kräuterbutter  
..... € 18,90

### Lachssteak in Sesam-Honigkruste

auf Wasabi-Zartweizenrisotto, Erdnussbutter  
und Zitronensauce ..... € 17,90

### Gebackenes Kabeljaufilet

auf lauwarmen Erdäpfel-Vogerlsalat ..... € 13,90

### Gegrilltes Zanderfilet

auf Gemüsereis ..... € 13,90

### Fischburger "Hohe Linde"

Gebackenes Kabeljaufilet mit Avocado,  
hausgemachten Nachos, grünem Salat,  
Wedges und Wasabicreme ..... € 14,90

## Schnaps- Empfehlung

### Quittenbrand

Schnapsbrennerei Parzmair  
Schwanenstadt  
2cl ..... € 7,90

## ...und weitere fleischlose Schmankerl

### Knöpfel in Gorgonzolasauce

und Ruccola ..... € 10,90

### Hausgemachte Gemüselaiabchen

mit Petersielkartoffeln und Kräuterdip ..... € 9,50

### Kartoffel-Cordon bleu

gefüllt mit cremigen Blattspinat und  
Schärdinger Racletkäs auf herbstlichen  
Blattsalaten, mit Balsamicodressing ..... € 13,90

## Bier des Monats

### Gösser Zwickl Dunkel

das Seiterl ..... € 3,30

die Halbe ..... € 3,80

## Hohe Linde

IN'D BERG EINISCHAUN