

# Herzlich Willkommen im Fischrestaurant Moser

- wir freuen uns, Sie in unserem Familienbetrieb, begrüßen zu dürfen!



## **Regionale Produkte und traditionelle heimische österreichische Küche**

Wir sind stets bemüht, Sie mit unseren Speisen, sowie ausgesuchten Getränken zu verwöhnen. Erstklassige Produkte von regionalen Händlern helfen uns dabei. Wir beziehen unsere Lebensmittel fast ausschließlich von lokalen Lieferanten. Dadurch stellen wir sicher, dass nur Produkte von ausgezeichneter, frischer Qualität in unserer Küche verwendet werden.

Je kürzer der Lieferweg, desto frischer das Produkt!

Aufgrund unserer **hauseigenen, traditionellen Fischerei** haben wir die Möglichkeit Ihnen täglich fangfrischen Fisch aus dem Traunsee anzubieten!

Wir sind Mitglied der Salzkammergut Fischrestaurants!

Fragen Sie nach unseren Tagesangeboten, unser Service Team berät Sie gerne.

Gemischte Fischplatte ab 3 Personen möglich (Fische je nach Tagesfang). Bitte um Reservierung!

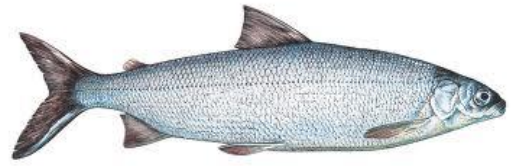
Für Ihre Feste und Feiern aller Art stehen wir Ihnen gerne mit Rat & Tat zur Seite. Gerne bereiten wir hierfür „Bratl in der Rein“ oder Ripperl zu.

Suchen Sie ein passendes Geschenk? Wie wäre es mit Geschenkgutscheinen für einen gemütlichen Aufenthalt im Fischrestaurant Moser...

Falls Sie bereits im Besitz eines Gutscheines sind und diesen einlösen möchten, bitten wir Sie höflich uns dies vor der Abrechnung bekannt zu geben.

Vielen Dank & guten Appetit – Ihre Familie Moser

## Die Reinanke



### Wesentliche Merkmale

- ✓ Fettflosse
- ✓ kleines, endständiges, selten unterständiges Maul
- ✓ kegelförmiger Kopf
- ✓ langgestreckter, etwas hochrückiger Körper mit relativ großen Schuppen
- ✓ dunkle Flossen

**Lebensräume:** kleinere und größere Seen des Voralpenlandes und die Donau. Hält sich im Freiwasser auf und zieht nur selten ins Flachwasser

**Nahrung:** Planktonkrebse, Insektenlarven und Würmer

**Größe:** die Durchschnittsgröße liegt bei 30 bis 50 cm. Gewicht bis zu 6 kg möglich.



## Der Seesaibling

### Wesentliche Merkmale

- ✓ Fettflosse
- ✓ Brust-, Bauch- u. Afterflosse haben einen weißen Saum
- ✓ schlanker, torpedoförmiger Körper

**Lebensräume:** kalte, sauerstoffreiche Seen in den Alpen

**Nahrung:** hauptsächlich Kleintiere (Planktonkrebse, kleine Fische)

**Größe:** je nach Form und Höhenlage des Gewässers von 10 bis 80 cm. Gewicht bis zu 10 kg.



## Der Riedling

### Wesentliche Merkmale

- ✓ Brust und Bauchflossen gelblich oder durchscheinend
- ✓ Abgerundetes Maul
- ✓ Zwergform der Reinanke

**Lebensräume:** lebt nur im Traunsee (ca. 40-90 Meter Tiefe)

**Nahrung:** Planktonkrebse

**Größe:** 12 – max. 20 cm

## Vorspeisen

**Traunsee Riedlinge mariniert** in italienischem Kräuternessig € 7,50

**Reinankenfilet geräuchert** mit Oberskren  
und getoastetem Weißbrot € 7,50

**Matjesfilet** mit Apfel-Zwiebelrahm, dazu heiße Erdäpfel € 7,50

Außerdem haben Sie die Möglichkeit sich an unserem **reichhaltigen Salatbuffet** zu bedienen

<b>Salatteller vom Buffet</b>	klein	€ 3,50
	groß	€ 6,00

### **Original Traunsee Stangerlfisch (Riedling\*) vom Holzkohlegrill**

Verfügbarkeit abhängig vom Tagesfang

\*Riedlinge sind kleinwüchsige Reinanken, welche ausschließlich im Traunsee beheimatet sind.



## Aperitifempfehlung

Prosecco mit Aperol € 3,50

Frizzante Rose € 3,50

Campari Soda / Campari Orange € 3,50

Rieslingsekt Hausmarke Österreich 0,2l Fl. € 6,60

## Suppen

<b>Pikante Fischsuppe</b> nach traditionellem Hausrezept	
klein	€ 5,00
groß	€ 6,50
<b>Feine Krabbensuppe</b> mit Obershäubchen	€ 5,00
<b>Rindsuppe mit Leberknödel</b>	€ 3,00
<b>Rindsuppe mit Grießnockerl</b>	€ 3,00
<b>Rindsuppe mit Frittaten</b>	€ 3,00

## Besondere Schmankerl

<b>Gebratenes Filet vom Saibling</b> auf Tomaten-Gemüse Tagliatelle	€ 13,80
<b>Gebratene Filetstreifen</b> von Traunseefischen auf Salat der Saison	€ 9,00
<b>Backhendlsalat</b> mit steirischem Kürbiskernöl	€ 8,50
<b>Gebratene Riesengarnelen &amp; Shrimps</b> auf knackigem Salat mit Knoblauchtoast	€ 14,20
<b>Gebackene Calamari</b> „Calamari fritti“ mit Tsatsiki und Salat vom Büffet	€ 9,50
<b>Pizza „Frutti di Mare“</b>	€ 9,50
<b>Hauspizza „würzig &amp; pikant“</b>	€ 8,50

## Traditionelle Fischgerichte

### Traunsee Reinanke

- nach Müllerin Art in Butter gebraten
- am Rost gegrillt (ohne Fett)
- gebraten mit Knoblauch und frischen Kräutern
- paniert „Wiener Art“ (Spezialität der Fischer)
- blau gekocht in feinem Wurzelsud
- blau gekocht mit würziger Zwiebelweinsauce

als Beilage Petersilienerdäpfel und Salat vom Büffet

€ 14,50 – 17,50

(Preise variieren nach Größe und Gewicht)

### Reinanken Filet

- nach Müllerin Art in Butter gebraten
- gebraten mit Knoblauch und frischen Kräutern
- deftig gebraten mit Speck und Zwiebel
- paniert „Wiener Art“

als Beilage Petersilienerdäpfel und Salat vom Buffet

€ 14,00



## Unsere Weinempfehlung zum Fisch

Grüner Veltliner von den Lössterrassen

Brillianter, feiner und frischer Trinkgenuß, Stadtkellerei Krems

1/8 l € 2,50

1/4 l € 4,80

Riesling von den Steinterassen

Fruchtiger, sonnengereifter, fein mineralischer Wein, Stadtkellerei Krems

1/8 l € 3,00

1/4 l € 5,50

### **Traunsee Riedlinge\***

- nach Müllerin Art in Butter gebraten
  - gebraten mit Knoblauch und frischen Kräutern
  - paniert „Wiener Art“ (Spezialität der Fischer)
- als Beilage Petersilienerdäpfel und Salat vom Buffet € 14,50

**Saiblingfilet gebraten** mit italienischen Kräutern,  
dazu Petersilienerdäpfel und Salat vom Buffet € 13,80

**Zanderfilet gebraten** mit gerösteten Mandelblättchen,  
dazu Petersilienerdäpfel und Salat vom Buffet € 13,00

**Cordon bleu vom Zander,**  
dazu Basmatireis und Salat vom Buffet € 14,00

**Schollenfilet paniert,**  
dazu Petersilienerdäpfel und Salat vom Buffet € 9,50

### **Hauseigene Fischerei!**

Frische Saiblinge, Seeforellen, Hecht, Karpfen oder Aale je nach Tagesfang –  
bitte fragen Sie unser Serviceteam.

\*Riedlinge sind speziell in den Wintermonaten oft nicht verfügbar, wir bitten um Ihr Verständnis!

## Fleischgerichte

<b>Wiener Schnitzel</b> vom Schwein, dazu Reis, Petersilienerdäpfel und Salat vom Buffet	€ 9,50
<b>Überbackenes Schweinskotelette</b> mit Tomaten, Zwiebel und Käse, dazu Pommes frites und Salat vom Buffet	€ 10,50
<b>Grillkotelette</b> mit Kräuterbutter, dazu Pommes frites und Salat vom Buffet	€ 9,50
<b>Hühnerbrustfilet gegrillt</b> mit feiner Natursauce, dazu Basmatireis und Gemüse	€ 9,50
<b>Hühnerschnitzel „Hawaii“</b> mit Ananas und Käse überbacken, dazu Curryreis und Salat vom Buffet	€ 10,50

## Kleine Gerichte

Fischstäbchen mit Erdäpfel und Gemüse	€ 6,00
Hühner-Nuggets mit Reis und Gemüse	€ 6,00
Grillwürstel mit Pommes	€ 6,00
Wiener Schnitzel klein mit Beilage nach Wahl	€ 6,00
Pommes frites mit Ketchup	€ 3,00
Minipizza Magherita	€ 5,00
Minipizza mit Schinken oder Salami	€ 6,00

## Dessert

<b>Ofenfrischer Bauernkrapfen</b> mit Marillenmarmelade	€ 2,40
<b>Mohr im Hemd</b> mit Schokoladensauce, Vanilleeis & Schlagobers	€ 4,50
<b>Palatschinke</b> mit Marillenmarmelade	Stück € 2,20
<b>Palatschinke</b> mit heißen Himbeeren, Vanilleeis und Schlagobers	€ 5,50
<b>Mosers Eispalatschinke</b> mit Eierlikör, Früchten und Schlagobers	€ 5,50

Bitte werfen Sie auch einen Blick in unsere Eiskarte!

## Heiße Getränke



Verlängerter	€ 2,50
Cappuccino	€ 3,00
Kleiner Espresso	€ 2,00
Großer Espresso	€ 3,00
Tasse Tee (Früchte, Kräuter, Schwarz, Grün)	
mit Zitrone	€ 2,20
mit Rum	€ 3,00
mit Schnaps	€ 4,00



## Getränkekarte

### Bier

Eggenberger Märzen vom Fass 0,3 l	€ 3,10
Eggenberger Märzen vom Fass 0,5 l	€ 3,60
Eggenberger Freibier alkoholfrei 0,5 l	€ 3,60
Erdinger Hefeweiße 0,5 l	€ 3,90
Erdinger alkoholfrei 0,5 l	€ 3,90
Eggenberger dunkel 0,5 l	€ 3,90
Radler 0,3 l	€ 3,10
Radler 0,5 l	€ 3,60

### Alkoholfreie Getränke

Keli Himbeer 0,3 l	€ 2,50
Cola, Cola light, Cola zero 0,3 l	€ 2,50
Almdudler, Fanta, Sprite 0,3 l	€ 2,50
Spezi 0,5 l	€ 4,50
Eistee Pfirsich 0,3 l	€ 2,50
Apfel-, Orangensaft 0,25 l	€ 2,50
Urtaler Säfte (Johannisbeer, Marille, Erdbeer, Multivitamin, Mango) 0,2 l	€ 2,50
Bitterlemon 0,2 l	€ 2,50
Mineralwasser (prickelnd/still) 0,3 l	€ 2,20
Mineralwasser prickelnd 1 l	€ 5,00
Speckbirnenmost (mit Alkohol) 0,3 l	€ 2,80
Speckbirnenmost (mit Alkohol) 0,5 l	€ 3,00

## Weinkarte

### Weißwein

<b>Grüner Veltliner</b> , trocken, mild, WB Polsterer Feuersbrunn	1/8 l	€ 2,20
<b>Roter Veltliner</b> , blumig, fruchtig, WB Polsterer Feuersbrunn	1/8 l	€ 2,80
<b>Chardonnay</b> , hellgelb, vollmundig, WB Moser, Weiden am See	1/8 l	€ 3,00
<b>Welschriesling</b> „der typische Steirer“!!	1,8 l	€ 3,00
<b>Sauvignon blanc</b> , klar, fruchtig, WB Eder Gedersdorf bei Krems	1/8 l	€ 3,00
„ <b>Sommerrain</b> “ Grüner Veltliner Spätlese, lieblich, Winzer Krems	1/8 l	€ 3,20

### Rotwein

<b>Blauer Zweigelt</b> , trocken, vollmundig, Stift Kremsmünster	1/8 l	€ 3,00
<b>Blauer Portugieser</b> , bekömmlich, leicht, WB Polsterer Feuersbrunn	1/8 l	€ 2,20
<b>Merolt Spätlese</b> , halbtrocken, wunderbar zum Dessert, WB Moser, Weiden am See	1/8 l	€ 3,20

Für Flaschenweine verlangen Sie unsere Weinkarte!  
Unser Serviceteam berät Sie gerne bei Ihrer Weinauswahl!

