

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!

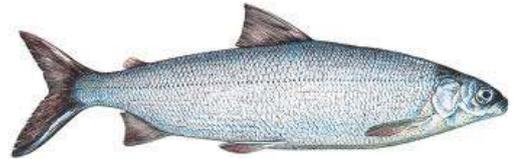
Für Ihre Feste und Feiern aller Art stehen wir Ihnen gerne mit Rat & Tat zur Seite. Gerne bereiten wir hierfür „Bratln in der Rein“ oder Ripperl zu.

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

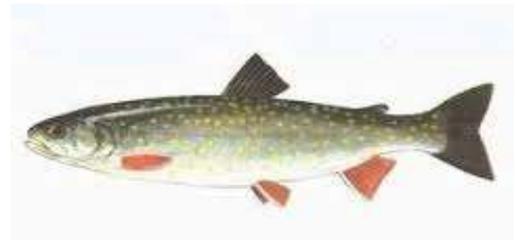
- ✓ Fettflosse
- ✓ kleines, endständiges, selten unterständiges Maul
- ✓ kegelförmiger Kopf
- ✓ langgestreckter, etwas hochrückiger Körper mit relativ großen Schuppen
- ✓ dunkle Flossen

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

Reinankenfilet geräuchert mit Oberskren und getoastetem Weißbrot

Matjesfilet mit Apfel-Zwiebelrahm, dazu heiße Erdäpfel

Original Traunsee Stangerlfisch (Riedling*) vom Holzkohlegrill

Verfügbarkeit abhängig vom Tagesfang

Salatteller vom Buffet

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

Aperitifempfehlung

Prosecco mit Aperol

Martini halbtrocken mit Tonic

Campari Soda

Campari Orange

Rieslingsekt Hausmarke Österreich 0,2l Fl.

Suppen

Pikante Fischsuppe nach traditionellem Hausrezept, klein oder groß

Feine Krabbensuppe mit Obershäubchen

Rindsuppe mit Leberknödel

Rindsuppe mit Grießnockerl

Rindsuppe mit Frittaten

Besondere Schmankerl

Gebratenes Filet vom Saibling auf Tomaten-Gemüse Tagliatelle

Gebratene Filetstreifen von Traunseefischen auf Salat der Saison

Backhendlsalat mit steirischem Kürbiskernöl

Gebratene Riesengarnelen & Shrimps auf knackigem Salat mit Knoblauchtost

Gebackene Calamari „Calamari fritti“ mit Tsatsiki und Salat vom Büffet

Pizza „Frutti di Mare“

Hauspizza „würzig & pikant“

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

(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

Unsere Weinempfehlung zum Fisch

Grüner Veltliner von den Lössterassen

Brillanter, feiner und frischer Trinkgenuß, Stadtkellerei Krems

Riesling von den Steinterassen

Fruchtiger, sonnengereifter, fein mineralischer Wein, Stadtkellerei Krems

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

Saiblingfilet gebraten mit italienischen Kräutern, dazu Petersilienerdäpfel und Salat vom Buffet

Zanderfilet gebraten mit gerösteten Mandelblättchen, dazu Petersilienerdäpfel und Salat vom Buffet

Cordon bleu vom Zander, dazu Basmatireis und Salat vom Buffet

Schollenfilet paniert, dazu Petersilienerdäpfel und Salat vom Buffet

Hauseigene Fischerei!

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



*Riedlinge sind kleinwüchsige Reinanken, welche ausschließlich im Traunsee beheimatet sind, sie sind speziell in den Wintermonaten oft nicht verfügbar, wir bitten um Ihr Verständnis!

Fleischgerichte

Wiener Schnitzel vom Schwein,
dazu Reis, Petersilienerdäpfel und Salat vom Buffet

Überbackenes Schweinskotelette mit Tomaten, Zwiebel und Käse,
dazu Pommes frites und Salat vom Buffet

Grillkotelette mit Kräuterbutter,
dazu Pommes frites und Salat vom Buffet

Hühnerbrustfilet gegrillt mit feiner Natursauce,
dazu Basmatireis und Gemüse

Hühnerschnitzel „Hawaii“ mit Ananas und Käse überbacken,
dazu Curryreis und Salat vom Buffet

Kleine Gerichte

Fischstäbchen mit Erdäpfel und Gemüse

Hühner-Nuggets mit Reis und Gemüse

Grillwürstel mit Pommes

Wiener Schnitzel klein mit Beilage nach Wahl

Pommes frites mit Ketchup

Minipizza Magherita

Minipizza mit Schinken oder Salami

Desserts

Ofenfrischer Bauernkrapfen mit Marillenmarmelade

Mohr im Hemd mit Schokoladensauce, Vanilleeis & Schlagobers

Palatschinke mit Marillenmarmelade

Palatschinke mit heißen Himbeeren, Vanilleeis und Schlagobers

Mosers Eispalatschinke mit Eierlikör, Früchten und Schlagobers

Bitte werfen Sie auch einen Blick in unsere Eiskarte!

Heiße Getränke

Verlängerter

Cappuccino

Kleiner Espresso

Großer Espresso

Tasse Tee (Früchte, Kräuter, Schwarz, Grün)

mit Zitrone

mit Rum

mit Schnaps



Getränkekarte

Bier

Eggenberger Märzen vom Fass 0,3 l

Eggenberger Märzen vom Fass 0,5 l

Eggenberger Freibier alkoholfrei 0,5 l

Erdinger Hefeweiße 0,5 l

Erdinger alkoholfrei 0,5 l

König Ludwig dunkel 0,5 l

Radler 0,3 l

Radler 0,5 l

Alkoholfreie Getränke

Keli Himbeer 0,3 l

Cola, Cola light, Cola zero 0,3 l

Almdudler, Fanta, Sprite 0,3 l

Spezi 0,5 l

Eistee Pfirsich 0,3 l

Apfel-, Orangensaft 0,25 l

Urtaler Säfte

(Johannisbeer, Marille, Erdbeer, Multivitamin, Mango) 0,2 l

Bitterlemon 0,2 l

Mineralwasser (prickelnd/still) 0,3 l

Mineralwasser prickelnd 1 l

Speckbirnenmost (mit Alkohol) 0,3 l

Speckbirnenmost (mit Alkohol) 0,5 l

Weinkarte

Weißwein

Grüner Veltliner, trocken, mild, WB Polsterer Feuersbrunn 1/8 l

Roter Veltliner, blumig, fruchtig, WB Polsterer Feuersbrunn 1/8 l

Chardonnay, hellgelb, vollmundig, Markowitsch Göttelsbrunn 1/8 l

Welschriesling „der typische Steirer“!! 1,8 l

Sauvignon blanc, klar, fruchtig, WB Eder Gedersdorf bei Krems 1/8 l

„**Sommerrain**“ Grüner Veltliner Spätlese, lieblich, Winzer Krems 1/8 l

Rotwein

Blauer Zweigelt, trocken, vollmundig, Stift Kremsmünster 1/8 l

Blaufränkischer, mild, trocken, Winzer Krems 1/8 l

Blauer Portugieser, bekömmlich, leicht, WB Polsterer Feuersbrunn 1/8 l



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