

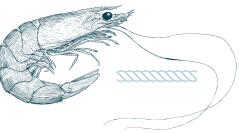
STARTERS

Mediterranes Blue-Fin-Tuna-Tatar
mit Crispy Reis und
schwarzem Trüffel 18

Dalmatinische Jakobsmuscheln
mit Inselkräutern überbacken 3 Stk. | 17

Unsere Fischsuppe
mit Tomaten Petersilie und
Sauce Rui 12 | 15

Fritto misto deluxe
Garnele, Jakobsmuscheln,
Calamari mit Zitrone und Aioli 17



Seeteufel Steak

Am Knorpel gegrillt: eine absolute
Spezialität, aus bis zu 1000 Meter Tiefe
des Atlantiks.

Blue Fin Tuna

Dieser Thunfisch gilt als der
König der Meere und als einer der
exklusivsten Speisefische.
Seine tiefrote Farbe, das Fleisch natürlich
voller Vitamine, Proteine und Magnesium,
sowie den nachhaltigen Fang,
die absolute Top-Qualität &
die fünfmal wöchentliche Lieferung
lassen wir uns ICAAT
zertifizieren.

25

EL PESCADOR

IM RATHAUS

Branzino filet

Weltklasse Branzino aus den
glasklaren Gewässern Dalmatiens.
Herrlich zart und mild-aromatischer
Geschmack.

25

in ca. 180 g Stücken

CATCH OF THE DAY

Ganze Fische 100 g 9
al forno

SIDES

Gegrilltes Gemüse mit italienischem Olivenöl 6

Kürbisgemüse Langer von Neapel 6

Gegrillte Kräuterseitlinge mit orientalischen
Gewürzen 7

Gegrillte Kartoffeln mit kroatischem
Rosmarin 5

Römisches Artischocken-Zwiebel-Gemüse 8

Pak Choi mit Teriyaki Sauce und Sesam 6

SPECIALS

Surf & Turf

150 g Filet & 3 Stück
Black Tiger Garnelen,
Artischocken-Zwiebel-Gemüse &
Rosmarinkartoffeln 33

Muscheln Buzara

Originalrezept aus Dalmatien 17

Spaghetti ai Ricci di Mare

mit mildem Knoblauch,
ausgelöstem Seeigel, Weißwein,
Chili, viel Petersilie und
kroatischem Olivenöl 23

Hummer Ravioli

mit eigener Sauce, gegrillten
Garnelen und Calamari 23

Wenn wir Sie mit irgendetwas nicht begeistern konnten, schreiben Sie es
nicht ins Internet, denn davon haben wir beide nichts. Sagen Sie es uns,
wir machen es sofort wieder gut.

BUZARA

Wenn man an Dalmatien denkt, kommen einem
frische Muscheln, duftende Kräuter und ein
ordentlicher Schuss Malvasia in den Sinn.
Alles zusammen fein abgeschmeckt, präsentieren
wir Ihnen „Muscheln Buzara“ nach Originalrezept.

Austern
premium selection
mit Rotwein -
Schalotten-Vinaigrette 1 Stk. | 5

Geliefert von
Holzinger Fisch aus
Oberösterreich!

Goldforelle

Aus reinem Bergwasser. BIO, ASC, MSC
und AMA kontrolliert und zertifiziert.
Die wahre Königin unter den Salmoniden!

25

Mate Olivenöl

Die Olivengärten unseres Öls
liegen direkt am Meer der
Istrischen Westküste. Es wird
geprägt von Salz, rauem Wind
und bietet einen wahnsinnig
leckeren Duft von Kräutern und
wildem Artischocken.

UPGRADES

1 Stk. Jakobsmuschel 5

1 Stk. Black Tiger Garnelen 8/12 4

1 Stk. Softshell-Crab 10

SAUCEN

Knoblauch-Petersilienöl 3

Kräuterbutter 3

Sauce Rui 3

Asiatische Teriyakisauce 3



DESSERTS

Nonna's Tiramisu

nach Originalrezept unseres
Küchenchefs Andrea 10

Schokotarte

mit Kirschen &
Haselnusskrokant 10

Geeister Schneeball

griechisches Joghurt,
mit Karibikrum-Zwetschken 10

Tagessorbet

mit Vodka oder Prosecco 7



Carnaroli Risotto

Wir verwenden den weltberühmten
piemontesischen Reis, welcher rund um die
Stadt Arborio angebaut wird. Durch seine
enthaltene Stärke verleiht er dem el Pescador
Risotto, das geschmacklich mit der Saison
geht, seine unvergleichbare Cremigkeit.

SAFRAN RISOTTO

Olivenöl, Parmesan

Side 7

Vorspeise 12

Hauptspeise 16

TIPP!

Upgrade your Risotto!

+ Jakobsmuscheln Stk. | 5

+ Sashimi Tuna 50g | 8

+ gegrillte Garnelen Stk. | 4



Am Abend servieren wir Ihnen als Gedeck frisch gebackenes Ofenbaguette, gesalzene
Butter und kleine Fischspezialitäten um 4,20 € p. Person. Bei Fragen zu Allergenen
wenden sie sich bitte an unser geschultes Personal.