

# TRADITIONELLER HERINGSCHMAUS

## AM FASCHINGSDIENSTAG, 17. FEBRUAR 2026

### VOM BUFFET

#### Feines vom Lachsfilet

Gebeizter Apfel-Gin-Lachs – frisch am Buffet geschnitten

Rote Rüben Lachs mit Anis und Kren

Räucherlachs mit frischen Kräutern

Im Ganzen pochiertes Lachsfilet

#### Verschiedene Fischspezialitäten

Ceviche von Salzwasserfischen mit Mango, Limette und Chili

Thunfisch mit Sesam und Soja

Räucherfische von Süß- und Salzwasserfischen

Frisches Sushi mit Sojasauce, eingelegtem Ingwer und Wasabi

Garnelenspieße mit Sweet-Chili-Marinade

Seesabing in Weinessig-Marinade

Eingelegter Hering in Rotweinessig und Zwiebel

#### Klassische Terrinen

Terrine von Lachsfilet und Flusskrebsen mit Mangold

Terrine vom heimischen Zander mit Wurzelwerk und Wirsing

Terrine vom Steinbutt

#### Dazu passende Saucen

Dill-Senfsauce / Kräuter-Sauerrahmsauce / Cocktailsauce / Remouladensauce / Oberskren / Kaviar-Mousse

#### Matjes-Salate

Klassisch nach Hausfrauenart – steirischer Apfel und frische Zwiebel

Würzig-scharf mit Jalapeños und Tomaten

Orientalisch mit Curry, Kichererbsen und Mango

#### Seafood-Salate

Shrimps-Salat Hawaii / Mediterraner Thunfischsalat / Eier-Mayonnaise-Salat mit Garnelen

Meeresfrüchte Salat mit Fenchel / Gemüse-Mayonnaise-Salat mit Hering

#### Warmes vom Buffet

Bouillabaisse mit Knoblauch Baguette und Sauce Rouille

Miesmuschel in Tomaten-Weißweinsud mit Liebstöckel und Wurzelgemüse

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Rosmarinjus, Grillgemüse und Herzoginkartoffel

#### Dessertbuffet

Österreichische und Französische Käseauswahl mit Butter, Kürbis-Apfelchutney und Wurzelbrot

**BUFFETPREIS: € 79,00 PRO PERSON**

**INKL. APERITIF**

RESERVIERUNGEN AB 18:00 UHR

UNTER TEL. 0662 877 694 ODER BRAURESTAURANT@IMLAUER.COM

