

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 Salzwasserrfischen mit Mango, Limette und Chili
Thunfisch mit Sesam und Soja
Räucherfische von Süß- und Salzwasserrfischen
Frisches Sushi mit Sojasauce, eingelegtem Ingwer und Wasabi
Garnelenspieße mit Sweet-Chili-Marinade
Seesaibling in Weinessig-Marinade
Eingelegter Hering in Rotweinessig und Zwiebel

Klassische Terrinen

Terrine von Lachsfilet und Flusskrebse 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](mailto:braurestaurant@imlauer.com)

