



KULMER
SEIT 1722

Unsere Vorspeisen

<i>Gemischter Vorspeisenteller</i>	€ 11,90
<i>Eine Auswahl unserer feinsten Fischvorspeisen</i>	
<i>Hausgemachte Edelfischsülze</i>	€ 7,50
<i>Aus Räucherforellen und Lachs, serviert mit feinem Salat</i>	
<i>Kulmer's Maki von der Lachsforelle</i>	€ 8,90
<i>Rohe Lachsforelle in Sushireis und Algenblatt</i>	
<i>Sashimi vom Lachs, serviert mit Koriander-Sesam-Pesto</i>	€ 9,90
<i>Roh marinierte Lachswürfel in Sojasoße, Koriander, Ingwer</i>	€ 7,80
<i>Carpaccio vom Almo</i>	€ 9,90
<i>Der Klassiker mit einer Olivenöl - Balsamico Marinade und Almenland Stollenkäse</i>	
<i>Carpaccio von der Lachsforelle</i>	€ 9,90
<i>Hauchdünne Lachsforelle in einer Limetten-Olivenöl Marinade</i>	

Vorspeisen aus der Kulmer-Räucherei

<i>Kaltgeräucherter Lachs serviert mit Oberskren</i>	€ 8,30
<i>Räucherforelle mit Preiselbeeroberskren</i>	€ 7,20
<i>Kaltgeräucherte Lachsforelle mit Fenchel-Orangen-Salat</i>	€ 8,30
<i>Hausgebeizter Gravedlachs serviert mit Senfsauce</i>	€ 8,30

*Haben Sie schon unsere **Kulmer Fisch – Vitrine** entdeckt?
Unsere Räucherfische können Sie auch mit nach Hause nehmen!
Bei Abholung fangfrischer Forellen, bitten wir um Vorbestellung!*

Inklusivpreise

Bei Unverträglichkeiten und Allergien kann Ihnen gerne unser Servicepersonal Auskunft erteilen.



KULMER
SEIT 1722

Warme Fischvorspeisen

<i>Miesmuscheln in Curry – Ingwersud oder Weißweinsud</i>	€ 9,50
<i>Forellenlaibchen mit Chillichutney</i>	€ 7,90
<i>Knusprige Chips vom steirischen Teichlandkarpfen mit Fenchel-Orangen-Salat</i>	€ 7,90

Suppen

<i>Kulmer's Fischsuppe</i> <i>würzige Curry-Weißweinsuppe mit Lachsforelle und Miesmuscheln</i>	€ 5,60
<i>Klare Rindsuppe mit Fritatten</i>	€ 3,90
<i>Tagessuppe</i>	€ 3,90

Zu unseren Fischvorspeisen, empfehlen wir Ihnen folgendes aus der Region:

<i>„Franzi“, würziges Apfelgetränk von Franz Meißl</i>	€ 3,00
<i>Apfel-Cider „Johann“ 0,3l, süß oder herb vom Obsthof Loder aus Eggersdorf</i>	€ 4,30
<i>Almenland-Bio-Bier 0,3l von der Brauerei Fleckş aus Frohnleiten</i>	€ 4,00

Inklusivpreise

Bei Unverträglichkeiten und Allergien kann Ihnen gerne unser Servicepersonal Auskunft erteilen.



KULMER
SEIT 1722

Hauptspeisen

Unsere fangfrischen Forellen bereiten wir für Sie gerne auf folgende Arten zu

	<i>Portion</i>
<i>Gebraten nach Art des Hauses</i>	€ 16,40
<i>Im Ganzen goldbraun in Butter gebraten und Salzkartoffeln</i>	
<i>Gebacken</i>	€ 16,40
<i>Im Ganzen knusprig gebacken mit groben Bröseln serviert mit Bratkartoffeln</i>	
<i>Blau</i>	€ 16,40
<i>Die Forelle in Fischsud mit frischen Gemüse blanchiert, serviert mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln</i>	
<i>Forellenfilet</i>	€ 16,40
<i>Gerne bereiten wir auch unsere Forellen ausgelöst als Filet für Sie in Butter gebraten, mit Knoblauch und Ingwer aber auch knusprig gebacken zu</i>	
<i>Asiatisch</i>	€ 17,20
<i>Forelle im Ganzen in Erdnussöl im Wok frittiert mit gebratenen Basmatireis</i>	
<i>Riesengarnelen süß-sauer</i>	€ 22,00
<i>mit gebratenen Basmatireis</i>	
<i>Gebackenes Schweineschnitzel „Wiener Art“</i>	€ 11,50
<i>mit Petersilienkartoffeln</i>	
<i>Gemischter Salat</i>	€ 4,10
<i>aus frischen knackigen Blattsalaten</i>	

*Zu unseren Forellen,
empfehlen wir Ihnen folgendes aus unserem Weinregal:*

<i>1/8 l Sauvignong Blanc, Weingut Platzer, Tieschen, Südoststeiermark</i>	€ 3,90
<i>1/8 l Weißburgunder, Weingut Hutter, Reitling, Südoststeiermark</i>	€ 3,90

Inklusivpreise

Bei Unverträglichkeiten und Allergien kann Ihnen gerne unser Servicepersonal Auskunft erteilen.



KULMER
SEIT 1722

Desserts & Käse

Gemischter Dessertteller <i>Eine Auswahl unserer Feinsten und beliebtesten Desserts</i>	€ 8,90
Mousse von Weißer und Brauner Schokolade <i>Einer unserer beliebtesten Desserts; Zartbittere Braune und cremige weiße Schokolade</i>	€ 6,90
Topfen-Joghurt-Nockerls mit Früchten <i>Fruchtig - erfrischend</i>	€ 6,90
Parfaitteller <i>Halbgefrorenes mit ständig wechselnden Geschmacksnoten</i>	€ 6,90
Zitronensorbet auf Wunsch mit Sekt oder Wodka	€ 4,90
Dreierlei vom Sorbet	€ 5,20
Gemischter Käseteller mit hausgemachtem Frucht-Gelee	€ 8,90

Als ideale Weinempfehlung zu unseren Desserts empfehlen wir:

1/16 l Süßwein € 4,00

Zum Abschluss empfehlen wir Ihnen folgendes aus unserem Schnapsschrank:

Edelbitter vom Göllles, auf Wunsch serviert mit Eis <i>Grüne Walnüsse, Wurzeln und Kräuter machen ihn zu einem einzigartigen Trinkerlebnis</i>	€ 3,80
Williams klassisch vom Obsthof Eiteljörg aus Puch	€ 3,80
Diverse Schnäpse von Obsthof Gmoser in Weiz	€ 3,80

Inklusivpreise

Bei Unverträglichkeiten und Allergien kann Ihnen gerne unser Servicepersonal Auskunft erteilen.