

Traditionelles Fischessen am **Aschermittwoch, den 22.02.2023** bei uns im Restaurant oder zum Abholen.

In die Fastenzeit startet „das Kukovetz“ ganz sanft und klassisch und setzt am Aschermittwoch alles auf Fisch.
 So gelingt der Start in die Fastenzeit ganz leicht.

Wein Empfehlung:

Gemischter Satz Junger Resowe Überacker (Niederösterreich) 2020,
 13% vol., 0,75 L, weiße Neuheit aus Österreich

0,1 l	4,50 €
0,75 l	31,50 €

Zum Einstieg

Wiener Klassiker, „Pannonische Fischsuppe“-doppelt gekochte Bouillabaisse
 an Safran und Veltliner mit reichlich Seefisch
 als Hauptgericht

12,80 €
18,80 €

Dreierlei vom Matjes: geräuchertes Matjesfilet, fruchtiges Preiselbeeren- Matjes
 und würzige Matjes Curry Happen an Salat Bouquet

14,40 €

Yellofin - Thunfisch Tartar mit Avocado, Flugmango und Wasabi
 an Salat Bouquet

16,80 €

Gebratene Kabeljau Schnitte auf Veltliner- Rahmwirsing mit knusprigen Kartoffel Würfeln	22,20 €
Flusszander gebacken auf steirischen Antipasti, Kartoffel- Gurken Salat und Schnittlauch Topfen	19,80 €
Lachs Filet vom Grill in Honig- Sesam mariniert auf Rote Beete Risotto mit Apfelkren- Chutney und gebratenem Rosenkohl	23,80 €
Goldbrasse vom Grill im Ganzen mit Risoleekartoffeln, Grillgemüse und frischem Pesto	24,60 €

Weitere Gerichte auf Anfrage

das Kukovetz Team wünscht Ihnen guten Appetit!

