



# HERINGSSCHMAUS BUFFET

ASCHERMITTWOCH, 5. MÄRZ 2025 VON 11:30 BIS 20 UHR

Matjessalat mit Apfel und Zwiebel | Matjessalat mit Curry und Ananas |  
Matjessalat mit roten Rüben und Kren | Matjessalat mit Senf und Dill | Shr-  
imps Cocktail mit Avocado | Geräucherter Lachs vom Aichinger Joe mit  
Honig-Senfsauce | Geräucherter Ausseer Saibling und Karpfen mit Obers-  
kren aus unserer Fischsauna | "Mayers" Saiblingsverhackertes | Räucherfo-  
rellensülzchen mit Gemüsevinaigrette | Mariniertes Grillgemüse mit Olivenöl  
Vielfalt an hausgemachten Sushi und Sashimi | Frische Austern auf Eis  
Fischsuppe mit Noilly Prat und Safran | Gebratenes Saiblingsfilet auf Erdäp-  
fel- Kräuterragout | Cremiges Safranrisotto mit Kalmar | Zanderfilet in Papri-  
karahm | Miesmuscheln in Weißwein- Gemüsesud mit Knoblauchbrot | Rie-  
sengarnelen mit Knoblauch Peperoni und Basmatireis | Knuspriger Kabel-  
jau mit Sauce Tatar, Erdäpfel und Gemüseauswahl

Dessertbuffet

EUR 79,- PRO PERSON | KINDER VON 6 BIS 16 JAHRE EUR 19,-

WIR FREUEN UNS ÜBER IHRE RESERVIERUNG!

03624 213 | [info@genussamsee.com](mailto:info@genussamsee.com)

**GENUSS AM SEE**