

# GENUSS MIT EINEM LÄCHELN.



## DER BIO SAIBLING IM RESTAURANT BORROMÄUS. TÄGLICH FRISCH.

Unsere Bio Saiblinge stammen aus österreichischen Bio-Fachwirtschaften, gezüchtet in Gewässern mit höchster Wasserqualität und werden täglich ab 18 Uhr ganz frisch aus dem hoteleigenen Fischbecken gefischt.

BIO SAIBLING IM GANZEN	EUR 18,00
BIO SAIBLING ALS FILET	EUR 21,00

Beilagen: Blattsalat an Paradeiserdressing mit Petersilienerdäpfeln oder Rollgerstelrisotto wahlweise mit Mandelbutter / Petersilienbutter / knusprigen Speckwürfeln / Süßwassershrimps

RESTAURANT BORROMÄUS - WINTERGARTEN  
im Imperial Renaissance Hotel  
Täglich, 18.00 – 22.30 Uhr  
[Borromaeus.at](http://Borromaeus.at)

  
THE  
IMPERIAL RIDING SCHOOL  
VIENNA  
A RENAISSANCE, HOTEL