

*Das kleine Hotel mit der großen Gemütlichkeit!*



## **Verhackerta, g'raikta Saibling für 4 Lüt** **(Saiblingstartar für 4 Personen als Vorspeise)**

- 200g kalt geräucherter Saibling
- 5 Schalotten
- 2 Essiggurken
- 2 Knoblauchzehe
- 1 EL Crème Fraîche
- 2 EL Mayonnaise
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Zitronensaft
- etwas Dill, Kerbel und Zitronenmelisse

Fisch, Schalotten, Essiggurken und Knoblauch fein würfeln und mit den restlichen Zutaten gut. 1 Stunde kühl stellen. Vor dem Servieren nochmals mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft nachschmecken. Die Kräuter fein hacken und einarbeiten. Mit Löffel kleine Nockerl abstechen und mit Blattsalaten und frisch gebackenem Brot servieren.

Wir servieren zum Saiblingstartar einen spritzigen, leichten Weißwein:  
DAC Grüner Veltliner, Landesweingut Altenberg, Weinviertel,  
Vinothekepreis zum Mitnehmen € 8

**Viel Freid biim Chocha ond an Guata!**  
**Bis nächst's mal - eibe Familie Riezler**

[www.walserstuba.at](http://www.walserstuba.at)  
[info@walserstuba.at](mailto:info@walserstuba.at)