

Spezialitäten zur Saison

Eierschwammerlsuppe
mit Kartoffelwürfel und Sauerrahm € 4,20 **A,G,L,O**

Karpfenfilet vom Grill
an Eierschwammerltagliatelle
dazu Basilikumpesto und frischer Parmesan € 15,50 **A,C,G,L,O**



Crème brulée aus weißer Schokolade
an Himbeerspiegel € 6,50 **A,C,E G,H,O**

Menüpreis 3gängig € 25,50

Geröstete Eierschwammerl mit Zwiebel und Speck **A,C,O** Vsp. € 6,90 Hsp. € 10,50
auf Blattsalat mit Balsamico-Kürbiskernöl Dressing

Eierschwammerl in Rahmsaucé mit Kürbisstrudel **A,C,G,L,O** € 10,50

Tagliatelle mit gerösteten Eierschwammerl **A,C,G,L,M,O** € 10,50
dazu Basilikumpesto und Parmesan

Rumpsteak dry Aged (ca. 300g) **A,G,L,O** € 23,50
an Pfefferschäum dazu Potatowedges, Gemüse
und geröstete Eierschwammerl

Medaillons vom Jungschwein **A,C,G,L,O** € 15,90
mit Eierschwammerlsauce, Kroketten und Speckbohnen

Förster Reind'l **A,C,G,L,O** € 15,50
Medaillons vom Hirschkalbsschlägel mit Mandel-Schupfnudeln
an Eierschwammerlsaucé und Preiselbeer-Bratapfel

Gebackenes Sulmtaler Reh im Kräutermantel **A,C,G,L,O** € 13,90
dazu Petersilienkartoffel und Preiselbeer

Saiblingsfilet vom Grill **A,D,G,L,O** € 15,70
an Eierschwammerlrisotto, Broccoli und Parmesanchips

Weinempfehlung

1/8 l Morillon 2016 Classic
Schmölzer Schneeberger, St. Andrä Höch
€ 3,70

1/8 l Riesling Federspiel „Kalkofen“, 2017
Rixinger, Spitz an der Donau, Wachau
€ 4,00

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

