

Vorspeisen/ Suppen

*Im Speckmantel gebratener Ziegenkäse
auf marinierten Rucola- Spinatsalat*

€ 9,80

Tatar vom Matjes

mit Spinatsalat & Reiberdatschi

€ 7,90

Geeister Tomaten- Papaya Shot

Lachstatar & Papaya Kaviar

€ 5,60

Spinat- Kaspressknödelsuppe

mit Gemüsestreifen & Schnittlauch

€ 4,90

Hauptgänge:

Pfifferlinge in Kräuterrahm

mit handgedrehtem Semmelknödel

€ 13,80

Mit Schnittlauchkruste gratiniertes Steinköhlerfilet

mit Ragout von Baby Artischocken, Romatomen & Rosmarinkartoffeln

€ 16,80

Mit Knoblauch & Zitronengras gebratene Garnelen

dazu Strozzapreti, Zucchini, Cocktailtomaten & Basilikum

€ 15,80

Gesottener Tafelspitz vom Rind mit frisch geriebenen Kren & Gemüsestreifen

dazu Rahmwirsing & Bratkartoffeln

€ 15,80

In Butterschmalz gebackenes „Wiener Schnitzel“ mit Zitrone, Kapern & Sardellen

Kaltgerührte Preiselbeeren & Kartoffel- Rucola- Pfifferlingsalat

€ 17,90

Ochsenbratwurst vom Grill

auf Eierschwammerl- Kartoffelgulasch

€ 14,90

Süßer Abschluss:

Affogato

Espresso, Tonkabohnen Eis, Mokkasahne

€ 4,70

Parfait von der Zartbitterschokolade

an Sauerkirschen & Ananassorbet

€ 7,50

Crème Brûlée

mit Waldbeeren

€ 6,90

Unser Schwammerl Menü

*Marinierter Rucolasalat
mit gebratenen Egerlingen & Armer Ritter*

☆☆☆

*Gebratene Kalbsmedaillons mit Zitronen- Marsalasoße
Kartoffel- Rosmarinbällchen & sautierte Pfifferlinge*

☆☆☆

*Eingelegte Portweifeigen
mit Kaffeeis*

€ 28,50