

Sommerzeit



Eierschwammerl-Cremesuppe 4,20 A,B,G
mit gerösteten Speckwürferln, Obers und frischen Kräutern

Schwammerl & Garnele 11,50 A,B,G,M
Gebratene Eierschwammerl (kalt), gebratene Zucchinischeiben (kalt),
und in Knoblauch-Öl eingelegte Garnelen (kalt), dazu ein Blattsalatbouquet
mit Sauce-Vinaigrette mit Dill-Senf und Balsamico verfeinert,
und Kräuter-Croutons

Eierschwammerlsoße 10,80 A,C,G,L
mit Serviettenschnitten

**Risotto mit Eierschwammerln
und Prosciutto-Chips 10,50** G,L,O
Cremiges Risotto mit Traisentaler Wein,
mit gebratenen Eierschwammerln, knusprigen Prosciutto-Chips
und Spänen vom Parmesan

Schweinsmedaillons mit Eierschwammerln 14,80 A,C,G,L
Schweinsmedaillons gegrillt,
auf Eierschwammerln à la crème
dazu Kartoffelkroketten

Eierschwammerl-Cordon bleu 14,50 A,C,G,M
Hähnchenbrustfilet, mit Eierschwammerln, Kräutern
und Speck gefüllt, gebacken, auf Kräuterreis, mit würziger CocktailsöÙe,
dazu eine Blattsalatschüssel

Aus Fluss und Wald 15,50 A,D,G
Fast grätenfreies Filet von der Lachsforelle, gegrillt,
auf Dill-Rahm-Sauce, mit gebratenen Eierschwammerln,
dazu cremige Polenta