

Menü vom Eierschwammerl

*Mousse vom Eierschwammerl
mit Rindersaftschinken aglmo
6,90*

*Eierschwammerlcremesuppe
mit eigener Einlage aglmo
5,90*

*Gegrillter Eierschwammerl Rostbraten
mit Duchesse Kartoffeln acglmo
21,90*

*Trüffel-Honig Creme Brûlée acg
5,90*

Menüpreis 38,90

*Brot & Gedeck
Preis pro Person 2,90*

Burgenlandmenü

*Steinpilzcremesuppe
mit Weißbrots Croûtons aglmo
6,90*

*Geschmorte Kalbsbacken
mit Röstzwiebel-Kartoffelpüree und Wurzelgemüse aglmo
19,90*

*Topfen-Kirschenödel
auf Butter-Krokantbröseln und Buttermilcheis acgeo
7,90*

Menüpreis 32,90

*Brot & Gedeck
Preis pro Person 2,90*

Vorspeisen

Unsere Salatbar	5,00
<i>Auswahl an hausgemachten marinierten und bunten Salaten mit verschiedenen Dressings</i>	
Seewinkler Sommersalat 	13,90
<i>mit gebratenen Steinpilzen und Rinderfiletstreifen aglmo</i>	
Hautzingers Schafskäsemousse am Strudelteigblatt 	9,90
<i>mit eingelegten Eierschwammerl und Vulcano-Schinken chips aglmo</i>	
Lachs-Thunfisch Carpaccio	12,90
<i>mit Dill-Paprikavinaigrette und Oliven-Griebscheiben acdglo</i>	

Suppen

Steinpilzconsommé	6,90
<i>mit Perlhuhn-Palatschinkenroulade acglm</i>	
Rinder Consommé	5,90
<i>traditionelle Einlagen wie Leberknödel, Frittaten, Festtagsnudeln, Grießnockel oder Backerbsen acgl</i>	
Geeiste Tomaten-Kaltschale	6,90
<i>mit gebackenem Garnelenbällchen acglmo</i>	

Brot & Gedeck

Preis pro Person € 2,90

Hauptspeisen

Zanderfilet gebraten mit knuspriger Kartoffelfrühlingsrolle und rahmigem Lauch-Zucchini Gemüse <i>acoglmo</i>	19,90* 25,90
Lammrücken mit geräuchertem Schafskäse-Laugenknödel und lauwarmer Senfgurken <i>acoglmo</i>	25,90
Durok Schweinerücken gegrillt mit Basilikum-Parmesannudeln und kalter Cherry-Tomatensalsa <i>acoglmo</i>	29,80
Rosa gebratenes Rinderfilet mit gegrillten Steinpilzen und Speck-Bratkartoffeln <i>aglmo</i>	31,90
Seeteufel und Garnele in der Gemüse-Woksuppe mit Sesam-Duftreis <i>abdglmor</i>	28,90
Eierschwammerlgulasch  mit Liebstöckelknödel und Creme Fraîche Espuma <i>acoglmo</i>	19,90
In der Pfanne gebackenes Kalbsschnitzel Petersilienerdäpfel <i>acg</i>	15,90* 19,90
vom Schwein	12,90* 16,90

Mit * gekennzeichnete Speisen servieren wir Ihnen gerne auch als kleine Portion bzw. als Zwischengericht

Desserts

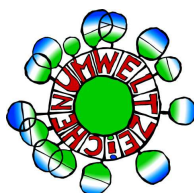
<i>Orangenschokolade-Cheesecakeschnitte</i>	6,90
<i>mit Orangensorbet aogo</i>	
<i>Hausgemachte Savarin mit Vanillecreme</i>	5,90
<i>und frischen Erdbeeren aogo</i>	
<i>Mango-Joghurtmousse</i>	5,90
<i>mit Kokoseis und Sesamhippe aogo</i>	

Kaffee

<i>Kleiner Brauner/ Espresso</i>	2,70
<i>Großer Brauner/ doppelter Espresso</i>	3,80
<i>verlängerter</i>	3,30
<i>Melange/Cappuccino</i>	3,80
<i>Cafe Latte/ Latte Macchiato</i>	3,90

Vila Vita Edelbrände aus dem eigenen Obstgarten

<i>Marille, Apfel, Obstbrand oder Birne</i>	2 cl	3,60
<i>Himbeerbrand</i>	2 cl	7,00



Index der Allergene

A	glutenhaltiges Getreide	H	Schalenfrüchte
B	Krebstiere	L	Sellerie
C	Eier von Geflügel	M	Senf
D	Fisch (außer Fischgelatine)	N	Sesamsamen
E	Erdnüsse	O	Schwefeldioxid und Sulfite
F	Sojabohnen	P	Lupinen
G	Milch von Säugetieren (inkl. Laktose)	R	Weichtiere wie Schnecken, Muscheln und Tintenfische

Sollten Sie unter Unverträglichkeiten oder Allergien leiden, teilen Sie uns dies bitte bei Ihrer Bestellung mit