

Der Küchenchef empfiehlt / Our chef's recommendations



EIERSCHWAMMERL CREMESUPPE / PROVENCEKRÄUTERCROUTONS 6.40
Cream of Austrian chanterelles, croutons herbs de provence

DAZU EIN GLAS BIRNEN-FRIZZANTE 4.90

GERÖSTETE EIERSCHWAMMERL / TIROLER SPECK/ ZWIEBEL/ 15.40
VOGERLSALAT / WACHTELEI
Fried chanterelles, tyrolean smoked ham and onions on field salad and quail egg

BÜFFELMOZARELLA / AVOCADOCREME / 15.40
TOMATEN-KORIANDER SALAT / OLIVEN CIABATTA-CHIPS
Buffalo mozzarella, avocado cream, tomato-coriander salad with olive ciabatta-chips

DAZU EIN GLAS ROSE 5.20



EIERSCHWAMMERL A LA CREME / SERVIETTENKNÖDEL 18.60
Creamy sauce of chanterelles with traditional steamed dumplings

SCHWEINSFILET IM SPECKMANTEL / EIERSCHWAMMERL GRÖSTL 27,80
Pork tenderloin coated with bacon, panroasted potatoes-chanterelle

KALBSRÜCKEN/PILZRAHMBANDNUDEL/THAISPARCEL 28.20
Saddle of veal with mushroom tagliatelle and thai asparagus

GARNELENSPIEß/SOMMERSALAT/ANANAS/GRANATAPFEL 23.20
Grilled Prawns on a skewer served with a summer salad with pineapple & pomegranate

STEINPILZE GEBACKEN/PETERSILKARTOFFEL/SAUCE TATARE 20.20
Breaded and fried ceps mushrooms with parsley potatoes and sauce tatar

DAZU EIN GLAS CHARDONNAY 5.80

KIRSCH-TIRAMISU / IM GLAS 7,50
Tiramisu with cherries, served in a glass

DAZU EIN GLAS BEERENAUSLESE, ESTERHAZY 6.40