

Schwammerlzeit in Österreich

Mushroom season in Austria

Vorspeise Starter

Gebackene Steinpilze aus Taubnessel-Salat mit geschäumter Kräuterbutter ^{A, C, G, M, O}	11,40
Deep-fried ceps on dead nettle salad with frothed herb butter	
Eierschwammerlsalat mit Waldkerbel und Pignoli, dazu hausgemachtes Erdäpfelbrot ^{A, L, M, O}	8,50
Salad of chanterelles with wild chervil and pine nuts, served with home-made potato bread	

Hauptspeise Main dish

Ragout vom Waldcreme-Champignon mit Brioche-Serviettenknödel ^{A, G, L, O}	13,90
Creamy ragout of wild mushrooms with brioche dumpling slices	
Zart geschmorte Rindernuss, in Olivenöl und Kräutern mariniert, auf sautierten Steinpilzen, dazu Zitronen-Lauch-Risotto ^{C, G, L, O}	19,90
Braised thick flank marinated with olive oil and herbs, served on sauteéd ceps with lemon-leek risotto	
Meerbarbenfilet, gegart mit Minze, Limette und Olivenöl, auf Eierschwammerl-Thymian-Sockel, dazu Tagliatelle mit Bachkresse ^{A, C, D, G, L}	22,90
Fillet of red mullet braised in olive oil with mint and lime, served on chanterelles with thymeand tagliatelle with cress	

Dessert Dessert

Waldmeisterparfait mit marinierten Beeren ^{C, G, O}	6,10
Parfait of sweet woodruff with marinated berries	
Hausgemachte Österreichische Marillenknödel (ca. 20 Minuten Zubereitung) ^{A, C, G}	6,90
Home-made Austrian apricot dumplings (approx 20 min. time for preparation)	

Unsere Sommer-Drinks Our drinks of summer

Aperol-Lemon-Spritz Aperol mit Bitter Lemon, frischer Minze und Inwerscheibe	0,25 l	5,90
Aperol with Bitter Lemon, fresh mint and sliced ginger		
Hausgemachter Basilikum-Zitronen-Eistee	0,25 l	3,90
Home-made iced tea with basil and lemon		