

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 sautéed 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 thyme and 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
Aperol with Bitter Lemon, fresh mint and sliced ginger

0,25 l 5,90

Hausgemachter Basilikum-Zitronen-Eistee

Home-made iced tea with basil and lemon

0,25 l 3,90

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.
All prices in Euro inclusive VAT