

Karte der Saison

August 1.8.–31.8.2026

Schwammerl aus heimischen Wäldern

Schwammerlcremesuppe (A,G,L,O) mit Sauerrahm, gebackenen Bröselknödeln und Kresse	7,40
Gebratenes Schweinefilet (A,C,G,L,O) dazu Fettuccine mit Steinpilzrahmsauce und Broccoligemüse	23,90
Pikantes Schwammerlgulasch (A,C,G,L,O) mit flaumiger Semmelknödel und Sauerrahm	18,10
Eierschwammerl-Erdäpfelroulade (A,C,G,L) auf feiner Petersiliencreme	18,40
Gebratenes Zanderfilet (A,D,G,L,O) dazu Basmatireis, geschmorte Kirschparadeiser und Eierschwammerlsauce	22,90

