



# Genuss am Fluss

## Vorspeisen

<b>Prosciutto mit Melone</b>	<b>14,90</b>
<b>Hausgeräuchertes Forellenfilet mit Topfenoberskren (DG)</b>	<b>15,90</b>
<b>Vitello tonnato vom Rind mit Thunfischsauce und Kapern (CD)</b>	<b>15,90</b>
<b>Fein gemischter Salatteller mit gerösteten Eierschwammerl (LM)</b>	<b>16,90</b>



## Suppen

<b>Eierschwammerlsuppe mit frischen Kräutern (AGL)</b>	<b>6,90</b>
--	-------------



## Vegetarische Gerichte

<b>Gemüsecurry mit Reis (G)</b>	<b>16,90</b>
<b>Eierschwammerl mit Ei auf Schwarzbrot (ACG)</b>	<b>16,90</b>
<b>Schwammerlgulasch mit Serviettenknödel (ACGL)</b>	<b>17,90</b>
<b>Eierschwammerlrisotto mit hausgemachtem Kräuterpesto (GLO)</b>	<b>16,90</b>



## Fische

<b>Garnelen in Olivenöl gebraten mit Chilli und Knoblauch, dazu Reis (BG)</b>	<b>29,90</b>
<b>Zanderfilet am Rost gebraten, dazu Eierschwammerlrisotto und Kräuterpesto (ADGLM)</b>	<b>24,90</b>
<b>Gebratenes Welsfilet auf Kartoffelpüree mit Gemüse und Knoblauchbutter (ADG)</b>	<b>26,90</b>



## Hauptspeisen

<b>Rinderbackerl Sous-Vide gegart mit Rotweinsauce, Kartoffelpüree Gemüse und Pilze (AGLMO)</b>	<b>26,90</b>
<b>Gebackene Hühnerroulade gefüllt mit Eierschwammerl und Käse dazu Petersilienkartoffel (ACG)</b>	<b>21,90</b>
<b>Schweinefilet rosa gebraten mit Eierschwammerlcreme, dazu Gnocchi und Karotten (ACGL)</b>	<b>24,90</b>
<b>Maishähnchenbrust am Grill gebraten, mit Schwammerlgulasch Tagliolini und Brokkoli (ACGL)</b>	<b>23,90</b>



## Desserts

<b>Zitronen-Minze Sorbet (C)</b>	<b>7,90</b>
<b>Hausgemachtes Raffaelloeis (AGH)</b>	<b>6,90</b>
<b>Schokotarte mit Vanilleeis und Schlagobers (ACG)</b>	<b>10,90</b>