



Genuss am Fluss

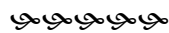
VORSPEISEN

Melone mit Prosciutto , dazu Parmesan und Olivenöl	14,90
Vitello tonnato vom Rind mit Thunfischsauce (CD)	15,90
Fein gemischter Salatteller mit gerösteten Eierschwammerl (LM)	17,90
Kohlrabicarpaccio mit Rucola, Parmesan, Pinienkerne und Eierschwammerl (0)	15,90



SUPPE

Eierschwammerlcremesuppe mit frischen Kräutern (AGL)	6,90
---	------



VEGETARISCHE GERICHTE

Eierschwammerrisotto mit hausgemachtem Kräuterpesto (GL)	16,90
Eierschwammerlcreme mit hausgemachtem Serviettenknödel (ACGL)	17,90



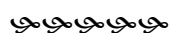
FISCHE

Welsfilet mit Kräuter/Knoblauchbutter, Kartoffelpüree und Gemüse (ADG)	27,90
Zanderfilet am Rost gebraten , mit Eierschwammerlrisotto und hausgemachtem Kräuterpesto (ADGLM)	25,90
Garnelen in Olivenöl und Knolbauch gebraten mit Chili und Reis (BG)	29,90



HAUPTSPEISEN

Filet vom Schwein mit Eierschwammerlsauce, Karotten und Gnocchi (ACGL)	27,90
Lammkronen rosa gebraten mit Thymiansaftl, Speckbohnen und Bratkartoffel (AGLM)	33,90
Rinderbackerl Sous-vide gegart , mit Rotweinsauce, Kartoffelpüree, Gemüse und Champignons (AFGLO)	29,90
Gebratenes Zitronenhuhn mit Erbsenschoten und Reis (G)	25,90



HAUSGEMACHTE DESSERTS

Erdbeersorbet mit Prosecco	8,90
Schokotarte mit Vanilleeis und Schlagobers (ACG)	10,90