



Genuss am Fluss

VORSPEISEN

Vitello tonnato vom Rind mit Thunfischsauce (CD)	16,90
Fein gemischter Salatteller mit gerösteten Eierschwammerl (LM)	17,90
Kohlrabiacarpaccio mit Rucola, Parmesan, Pinienkerne und Eierschwammerl (O)	15,90



SUPPE

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Schwarzbrotwürfel (AGL)	6,90
Eierschwammerlcremesuppe mit frischen Kräutern (AGL)	6,90



VEGETARISCHE GERICHTE

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



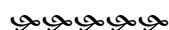
FISCHE

Welsfilet mit Kräuter/Knoblauchbutter, Kartoffelpüree und Gemüse (ADG)	27,90
Zanderfilet am Rost gebraten , mit Eierschwammerlrisotto und hausgemachten 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 (AFGL0)	29,90
Gebackene Hühnerroulade gefüllt mit Tomaten und Mozzarella, dazu Petersilienkartoffel (ACG)	22,90



HAUSGEMACHTE DESSERTS

Herbslicher Strudel mit Vanillesauce (ACEG)	9,90
Schokotarte mit Vanilleeis und Schlagobers (ACG)	10,90