



Eierschwammerl-Cremesuppe
mit Parmesancroutons

A-G-L

€ 7,50

Marinierte Eierschwammerl
mit gegrilltem Gemüse auf bunten Blattsalaten

M

€ 19,90

Geröstete Eierschwammerl mit Ei
und Petersilerdäpfel

C-G

€ 22,90

Eierschwammerl in feiner Rahmsauce
mit Serviettenknödel

A-C-G

€ 23,90

Gegrilltes Zanderfilet
auf cremigem Risotto
mit frischen Eierschwammerln

A-D-G-L

€ 25,90

Hausgemachte Marillenknödel
in Butterbröseln mit Marillenröster

A-C-G

€ 11,90

Unsere Saisonbier Empfehlung

Brauhaus Wien Zwickl

0,2l / 0,3l / 0,5l

Alk. 5,1% vol, Stw. 12,4

3,60 / 4,90 / 6,20

Unser Zwickl ist Strohgelb, unfiltriert mit dichter Hefetrübung. Es ist betont fein aromatisch gehopft mit blumiger Note. Am Gaumen cremig und weich. Die Kohlensäure ist in dieser kellerfrischen Spezialität besonders ausgewogen.