



Eierschwammerl-Cremesuppe
mit Kräutercroutons

A-G-L

€ 7,50

Marinierte Eierschwammerl
auf bunten Blattsalaten und Paradeiser

G-I-O

€ 17,90

Eierschwammerl a la Creme
mit Schlagobers und Serviettenknödel

G-I-O

€ 22,90

Pikantes Eierschwammerlgulasch
mit Rahm und Serviettenknödel

A-G-L

€ 22,90

Hühnerfilet gegrillt auf cremigen
Eierschwammerln dazu Braterdäpfel

A-C-G-L-M

€ 25,90

Hausgemachte Marillenknödel
mit Butterbrösel auf Marillentröster

A-C-G

€ 9,90

Unsere Saisonbier Empfehlung

Brauhof Wien Zwickl

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

3,20 / 4,50 / 5,80
0,2l / 0,3l / 0,5l

Unser Zwickl ist strohgelb, unfiltriert mit dichter Hefetrübung. Es ist betont feinaromatisch gehopft mit blumiger Note. Am Gaumen cremig und weich. Die Kohlensäure ist in dieser kellerfrischen Spezialität besonders ausgewogen. Im Nachtrunk hopfenaromatisch ausklingend.