

# Eierschwammerl-Zeit

## Hausgemachtes Eierschwammerlsulz

Marinierte BIO-Karotten, BIO-Äpfel und Kren € 10,40

*Weintipp: Grüner Veltliner Terroir*

## Eierschwammerlcremesuppe € 5,90

## BIO-Rinderbeiried vom Grill

Eierschwammerlsauce, Eierschwammerl vom Grill,  
gratinierte BIO-Erdäpfel € 29,80

*Weintipp: Pinot Noir Terroir*

## Hühnerbrust vom Grill

Eierschwammerlspätzle, BIO-Sauerrahm und Röstzwiebel € 18,60

*Weintipp: BIO Chardonnay Exklusiv*

## Eierschwammerlgröstl

Spiegelei und Blattsalat € 15,90

*Weintipp: BIO Grüner Veltliner Exklusiv*

## Eierschwammerlragout

Semmelknödel € 15,90

*Weintipp: Grüner Veltliner Reserve*

## Hausgemachte Marillenknödel

mit Butterbrösel

Dauer: ca. 20 Minuten, 2 Stück € 8,90

*Weintipp: BIO Grüner Veltliner Perfektion*

Jedes Gericht einzeln oder auch als Menü zu bestellen:

Menü in 3 Gängen € | in 4 Gängen € | in 5 Gängen €

mit Weinbegleitung in 3 Gängen € | in 4 Gängen € | in 5 Gängen €

