

**Frische junge Matjesfilet mit Tomaten und Zwiebeln in
Balsamessig** _{L,1}
dazu Bratkartoffeln
oder
„Hausfrauenart“ mit Salzkartoffeln _{B,L,1,5}
oder
mit **Apfelradl und Ribiselschlag** dazu Bratkartoffeln _{B,L}
oder
mit **Currykrem** in der Folienkartoffel _{B,L,1,5}

€ 15,00

**Zwischen Juni und September ist die Zeit des
„echten Pfifferling“
oder zu österreichisch Eierschwammerl!!**

Eierschwammerlsuppe mit Brotkracherl und Schnittlauch _{B,C,J,1} € 7,00

Sommerlicher Salatteller mit gebratenen Eierschwammerl und gebeiztem
Hollunderblüten Lachs _{A,C,K,L,1} € 14,50

Gebratene Eierschwammerl in der Folienkartoffel mit Kräutertopfen
und Salat _{A,B,C,K,1} € 16,50

Hausgemachte Käs-Spätzle mit Eierschwammerl, Paradeiser und Kräutern
dazu Salat (vegetarisch) _{A,B,C} € 16,00

Rührei mit frischen Eierschwammerl und Speck auf Bauernbrot _{A,C,1} € 13,50

Eierschwammerl mit Speck & Zwiebeln gebraten in Rahm mit
hausgemachtem Semmelknödel _{A,B,C,1} € 13,90

Bergsteigerschnitzel mit gerahmten Eierschwammerl
dazu Brokkoliröschen und Krokette _{A,B,C,1} € 22,50

Kalbsentrecôte (300gr) mit Eierschwammerl auf Kartoffelrösti mit Käse
überbacken dazu grüne Bohnen _{A,B,K,1} € 28,00

* * * * *

Hausgemachte Marillenknödel mit Vanillesoße und
Mohnbrösel

dazu Pistazieneis _{A,B,C,1}

€ 8,00