



Saisonales

Sommerliche Gaumenschmeichler

Pfifferlingrahmsuppe	7,90
Portion geschmorte Pfifferlinge mit Bratkartoffeln und Rührei	15,90
Knackiger Salatteller mit frischen Pfifferlingen und Blaubeeren	17,90
Tagliatelle mit Pfifferlingen in Rahm	18,90
Hausgemachte Semmelknödel mit Pfifferlingen in Rahm	18,90
Krosses Schnitzel „Jägerslust“ mit frischen Pfifferlingen in Rahm, Kroketten und knackigem Salat	22,90
Sommerlicher Wildkräutersalat in fruchtigem Mangodressing mit Melone und frischer Grapefruit	12,90
	gebratene Putenbrust +5,00 saftig gebratene Angus-Steak-Streifen +6,00 in Olivenöl gebratene Garnelen +6,00
Frisch gebratenes Zanderfilet mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Remouladensauce	24,90

Dessert

Schokoladen-Passionsfrucht-Küchlein (Vegan) auf knusprigem Crunchboden aus Zartbitter-Schokolade und Nüssen, Passionsfrucht-Mango-Kern und frischen Waldbeeren	6,90
Tiramisu „Nonna“ In Kaffee und Amaretto getränkter Löffelbiskuit auf weichem Schokocrunchboden, mit luftigem Mascarpone-Mousse und Himbeergeleekern an roten Beerenfrüchten	7,50
Cremiges Vanilleeis mit Steirischem Kürbiskernöl	3,20