



## **Especialidades del Mes**

*Recomendación de aperitivo: Vermouth Wiener Classik de Burschik – 5 €*

**Menú con sopa o postre – 17,90 € Menú con sopa y postre – 19,90 €**

*Sopa de patatas con setas*

*Crema de calabaza con semillas*

### **Menu 1: Panqueques vieneses con chantarelas**

*Dos panqueques rellenos de chantarelas salteadas, cebollines y jamón campesino, cubiertos con salsa bearnesa, acompañados de ensalada verde*

### **Menu 2: Panqueques estilo estirio con carne**

*Dos panqueques rellenos de carne de ternera picada, cubiertos con salsa cremosa de chantarelas, servidos en sartén, acompañados de ensalada verde*



### **Menu 3: Panqueques vegetarianos con setas**

*Dos panqueques rellenos de chantarelas, boletus, champiñones y mozzarella, empanados con pan rallado de semillas de calabaza, acompañados de salsa tártara*

### **Menu 4: Chantarelas salteadas**

*Tortilla con chantarelas y cebollines, papas al perejil y ensalada verde con aceite de semilla*

### **Menu 5: Goulash de setas con albóndigas**

*Goulash sabroso de chantarelas, boletus y champiñones con panceta frita, albóndigas en rodajas y ensalada verde*

### **Postres en vaso**

*Ensalada de frutas sobre crema de queso fresco*

*Mousse de chocolate sobre gelatina de uva*

### **Vino ecológico de Baja Austria – Bodega Diwald**

*Vino blanco Grüner Veltliner – 1/8 l o mezclado 1/4 l – 3,40 €*

### **Ponche de fresa estilo Hugo**

*Fresas frescas, lima y menta, con jugo de saúco y vino, terminado con vino espumoso*

**1/4 l € 4,80**

