



Monats Spezialitäten

Aperitif Empfehlung ist Burschiks Vermouth Wiener Classik € 5,-

Menü mit Suppe **oder** Dessert € 17,90 mit Suppe **und** Dessert € 19,90

Erdäpfelsuppe mit Schwammerln
oder
Kürbiscremesuppe mit Kernen

Menü 1: Wiener Eierschwammerl Palatschinken

Zwei Palatschinken mit **gerösteten Eierschwammerln**, Jungzwiebeln und Bauernschinken gefüllt, darüber Sauce Bernaise, dazu Blattsalat

Menü 2: Steirische Fleisch Palatschinken

Zwei Palatschinken gefüllt mit **Kalbsfaschiertem**, darüber **Eierschwammerlsauce a la Creme**, im Pfandl serviert, dazu Blattsalat



Menü 3: Vegetarische Schwammerl Palatschinken

Zwei Palatschinken mit **Eierschwammerln**, Steinpilzen, Champignons & Mozzarella gefüllt, in Kürbiskern-Bröseln gebacken, dazu Sauce Tartare

Menü 4: Geröstete Eierschwammerl

Omelett mit **Eierschwammerln** & Jungzwiebeln, dazu Petersilerdäpfel und grüner Salat mit Kernöl

Menü 5: Pilzgulasch & Knödel

Pikantes Pilzgulasch aus Eierschwammerln, Steinpilzen & Champignons mit gebratenem Speck, Serviettenknödel & grünem Salat

Süßes Dessert im Glas

Fruchtsalat auf Topfencreme

Schokoladenmousse auf Traubengelee

Bio Wein aus NÖ vom Diwald

Grüner Veltliner Landwein 1/8 l oder gespritzt auf 1/4 l € 3,40



Erdbeer-Hugo-Bowle

frische Erdbeeren, Limette & Minze,
mit Holundersaft und Wein, aufgegossen mit Frizzante

1/4 l € 4,80

