



## **Specialità del Mese**

*Consiglio per l'aperitivo: Vermouth Wiener Classik di Burschik – 5 €*

**Menù con zuppa o dessert – 17,90 € Menù con zuppa e dessert – 19,90 €**

*Zuppa di patate con funghi*

*Crema di zucca con semi*

### **Menu 1: Crêpes viennesi ai finferli**

*Due crêpes ripiene di finferli saltati, cipollotti e prosciutto contadino, condite con salsa bernese, accompagnate da insalata verde*

### **Menu 2: Crêpes alla carne alla stiriana**

*Due crêpes ripiene di carne di vitello macinata, con salsa cremosa ai finferli, servite in padella, con insalata verde*



### **Menu 3: Crêpes vegetariane ai funghi**

*Due crêpes ripiene di finferli, porcini, champignon e mozzarella, impanate con pangrattato ai semi di zucca, accompagnate da salsa tartara*

### **Menu 4: Finferli saltati**

*Omelette con finferli e cipollotti, patate al prezzemolo e insalata verde con olio di semi*

### **Menu 5: Gulasch di funghi e canederli**

*Gulasch speziato con finferli, porcini e champignon, pancetta arrostita, canederli a fette e insalata verde*



### **Dolci al bicchiere**

*Macedonia su crema di ricotta*

*Mousse al cioccolato su gelatina d'uva*

**Vino biologico dalla Bassa Austria – Cantina Diwald**

*Grüner Veltliner – 1/8 l o spritzato 1/4 l – 3,40 €*

### **Coppa Hugo alla fragola**

*Fragole fresche, lime e menta, con succo di sambuco e vino, completata con frizzante*

**1/4 l € 4,80**

