



Saisonkarte Sommer



FrISChe Eierschwammerl

(Pfifferlinge)

Dazu harmoniert 1 Glas grüner Veltliner 1/8

1 Glas Prosecco

1 Glas Hollerprosecco

1 /4 Hollerblütensaft gespritzt

Eierschwammerlsuppe mit Sahnehäubchen und gerösteten Schwarzbrotwürferl

FrISChe Eierschwammerl in Kräuterrahm mit Serviettenknödel

Spaghetti mit **Eierschwammerlragout**, Kräutern und frischen Parmesan

Der Hit !

Kräuterpalatschinke mit **Eierschwammerlragout**, etwas Käse und Knoblauchsauerrahm

Eierschwammerlgulasch mit Paprika, Tomaten, Rahm und Serviettenknödel

Maisgrießschnitte mit Käse überbacken auf **Eierschwammerlragout**

