



ERDBEEREN

dazu harmoniert

1 Glas Prosecco	4,0
1 Glas Mangoprosecco	4,4
1 Glas Hollerprosecco	4,4

danach genießen


Grappa Julia 2cl	4,2
------------------	-----

ÜBER DIE ERDBEEREN STREUEN WIR
FRISCH GERÖSTETE MANDELN

FRISCHE ERDBEEREN <i>mit Vanilleeis & Schlagobers</i>	5,8
FRISCHE ERDBEEREN <i>mit Zucker & Schlagobers</i>	5,8
FRISCHE ERDBEEREN <i>mit Joghurt & Honig</i>	5,8
HAUSGEBACKENE WAFFEL <i>mit frischen Erdbeeren, Vanilleeis & Schlagobers</i>	7,8
PALATSCHINKE <i>mit frischen Erdbeeren, Vanilleeis & Schlagobers</i>	6,8

GUT ZU WISSEN

Die Erdbeere zählt zu den sogenannten Scheinfrüchten und ist eine Sammelnussfrucht auf dessen Außenseite sich viele kleine Nussfrüchte befinden.



FRISCHE EIERSCHWAMMERL

dazu harmoniert

<i>1 Glas grüner Vetliner 1/8</i>	<i>3,6</i>
<i>1 Glas Prosecco</i>	<i>4,2</i>
<i>1 Glas Hollerprosecco</i>	<i>4,6</i>
<i>0,3l Hollerblütensaft gespritzt</i>	<i>3,0</i>



danach genießen

<i>Grappa Julia 2cl</i>	<i>4,8</i>
-------------------------	------------

EIERSCHWAMMERLSUPPE

mit Sahnehäubchen & gerösteten Semmelwürferl *5,8*

EIERSCHWAMMERL KRÄUTERRAHM

mit Serviettenknödel *16,8*

EIERSCHWAMMERL WILDREISRISOTTO

mit Kräutern & frisch geriebenen Parmesan *15,8*

EIERSCHWAMMERLRAGOUT

mit Spaghetti, Kräutern & frisch geriebenen Parmesan *15,8*

EIERSCHWAMMERLGULASCH

mit Paprika, Tomaten, Rahm & Serviettenknödel *16,8*

EIERSCHWAMMERL HIT

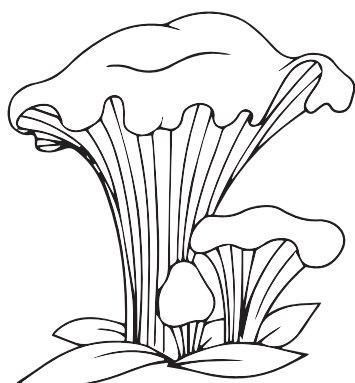
Kräuterpalatschinke mit Eierschwammerlragout, etwas Käse & Knoblauchsauerrahm *15,8*

& *kleinen grünen*

Beilagensalat mit Balsamico und Olivenöl *4,2*

gut zu wissen:

- Eierschwammerl sind voll mit Vitaminen, Mineralstoffen & Spurenelementen
- Eierschwammerl können nicht gezüchtet werden, denn sie leben in Symbiose mit den Bäumen im Wald



FRESH CHANTERELLE

in addition

<i>1 glas wine grüner Vetliner 1/8</i>	<i>3,6</i>
<i>1 glas Prosecco</i>	<i>4,2</i>
<i>1 glas elderprosecco</i>	<i>4,6</i>
<i>0,3l elderjuice</i>	<i>3,0</i>



enjoy afterwards

<i>Grappa Julia 2cl</i>	<i>4,8</i>
-------------------------	------------

CHANTERELLE SOUP

with cream & roasted bread cubes

5,8

CHANTERELLE HERBCREAM

with bread dumpling

16,8

CHANTERELLE RISOTTO

with herbs & fresh parmesan

15,8

CHANTERELLE RAGOUT

with spaghetti, herbs & fresh parmesan

15,8

CHANTERELLE GOULASCH

with paprika, tomatoes, cream & bread dumpling

16,8

CHANTERELLE HIT

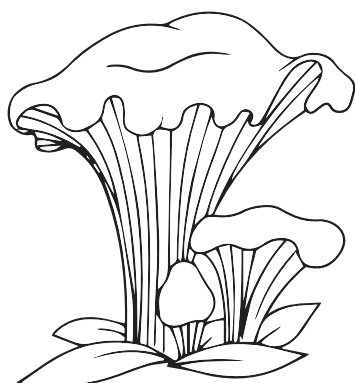
pancake with chanterelle ragout herbs & fresh parmesan

15,8

& *small green salad*

with balsamic vinegar and olive oil

4,2



good to know:

- chanterelle are full of vitamins, nutrients and micronutrients
- you can't breed chanterelle because they only grow in symbiosis with the trees in a wood

