



# ERDBEEREN

## *dazu harmoniert*

<i>1 Glas Prosecco</i>	4,2
<i>1 Glas Mangoprosecco</i>	4,6
<i>1 Glas Hollerprosecco</i>	4,6

## *danach genießen*

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

ÜBER DIE ERDBEEREN STREUEN WIR  
FRISCH GERÖSTETE MANDELN

### FRISCHE ERDBEEREN

*mit Vanilleeis & Schlagobers*

8,8

### FRISCHE ERDBEEREN

*mit Zucker & Schlagobers*

8,8

### FRISCHE ERDBEEREN

*mit Joghurt & Honig*

8,8

### HAUSGEBACKENE WAFFEL

*mit frischen Erdbeeren, Vanilleeis & Schlagobers*

10,8

### PALATSCHINKE

*mit frischen Erdbeeren, Vanilleeis & Schlagobers*

8,8

## 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>3,8</i>
<i>1 Glas Prosecco</i>	<i>4,2</i>
<i>1 Glas Hollerprosecco</i>	<i>4,6</i>



*danach genießen*

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

## EIERSCHWAMMERLSUPPE

*mit Sahnehäubchen & gerösteten Semmelwürferl* *6,8*

## EIERSCHWAMMERL KRÄUTERRAHM

*mit Serviettenknödel* *18,8*

## EIERSCHWAMMERL WILDREISRISOTTO

*mit Kräutern & frisch geriebenen Parmesan* *18,8*

## EIERSCHWAMMERLRAGOUT

*mit Spaghetti, Kräutern & frisch geriebenen Parmesan* *18,8*

## EIERSCHWAMMERLGULASCH

*mit Paprika, Tomaten, Rahm & Serviettenknödel* *18,8*

## EIERSCHWAMMERL HIT

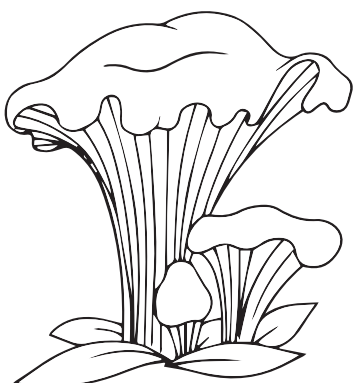
*Kräuterpalatschinke mit Eierschwammerlragout, etwas Käse & Knoblauchsauerrahm* *18,8*

**&** *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*

1 glas wine grüner Vetliner 1/8 3,8

1 glas Prosecco 4,2

1 glas elderprosecco 4,6



*enjoy afterwards*

Grappa Julia 2cl 4,8

## CHANTERELLE SOUP

*with cream & roasted bread cubes* 6,8

## CHANTERELLE HERBCREAM

*with bread dumpling* 18,8

## CHANTERELLE RISOTTO

*with herbs & fresh parmesan* 18,8

## CHANTERELLE RAGOUT

*with spaghetti, herbs & fresh parmesan* 18,8

## CHANTERELLE GOULASCH

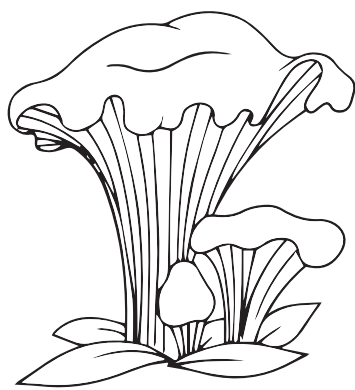
*with paprika, tomatoes, cream & bread dumpling* 18,8

## CHANTERELLE HIT

*pancake with chanterelle ragout herbs & fresh parmesan* 18,8

**&** *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

