



TAGESSPEZIALITÄT | SPECIALS

TOMATEN-GIN CREMESUPPE V mit Croutons TOMATOE-GIN CREAM SOUP with croutons	€ 8,00
MARINIERTE KALBSZUNGE mit Kernöl-Vinaigrette und Vogersalat MARINATED VEAL TONGUE with pumpkin seed oil vinaigrette and lamb's lettuce	€ 12,50
SOMMERLICHER ALMSALAT V Marinierte Blattsalate mit Früchten und Nüssen wahlweise mit Eierschwammerl	€ 18,90
ODER Avocado	€ 19,90
ODER 3 Riesenscampis	€ 29,90
SUMMER ALM SALAD Marinated leaf salads with fruits and nuts optionally with Chantarelles	
OR Avocado	
OR 3 giant scampi	
PORTION SAUTIERTE EIERSCHWAMMERL V mit Jung Lauch, Cherrytomaten und frischen Kräutern PORTION SAUTÉED CHANTERELLES with jung leek, cherry tomatoes and fresh herbs	€ 13,90
ZWIEBELROSTBRATEN 200G mit Röstkartoffeln, Zwiebelsoße, Eierschwammerl ROAST BEEF WITH ONIONS with roast potatoes, onion sauce, chantarelles	€ 32,90
DUETT VOM RINDER- UND SCHWEINEFILETMEDAILLONS Rahmeierschwammerl dazu servieren Rösti DUET OF BEEF AND PORK FILLET MEDALLIONS Serve with creamed chanterelles and rösti	€ 28,90
SCHOKOLADENMOUSSE MIT ERDBEERRAGOUT CHOCOLATE MOUSSE WITH STRAWBERRY RAGOUT	€ 9,00

A (Glutenhaltiges Getreide – cereals) | **B** (Krebstiere - crustaceans) | **C** (Eier - eggs) | **D** (Fisch - fish) | **E** (Erdnuss - peanuts)
F (Soja - soybeans) | **G** (Milch - milk) | **H** (Schalenfrüchte - nuts) | **L** (Sellerie - celery) | **M** (Senf - mustard) | **N** (Sesam - sesame seeds)
O (Sulfite - sulphits) | **P** (Lupinen - lupins) | **R** (Weichtiere - molluscs)

V | Vegetarisch oder vegetarisch erhältlich

