

EIERSCHAMMERL FESTSPIELE

Samstag, 11. Juli – Sonntag, 09. August 2026
11:30 – 14:00 Uhr & 17:30 – 21:00 Uhr

Eierschwammerl-Kartoffelcremesuppe ^{A,C,G,L} EUR 7,90
Obers / Croûtons
chanterelles-potato cream soup / cream / croutons

Eierschwammerl Quiche ^{A,B,C,G,O,M} EUR 15,90
Marinierter Wildkräutersalat / Sauerrahmdip / geriebenes Bio-Eigelb
chanterelle quiche / marinated wild herb salad / sour cream dip / grated organic egg yolk

* * *

Rahmeierschwammerl ^{A,B,G,L,O} EUR 18,90
Semmelknödel / Sauerrahm / Petersilie
chanterelles à la crème / dumpling / sour cream / parsley

Eierschwammerl Rostbraten ^{A,C,G,O,M} EUR 26,90
Beiried vom Voralpenrind / Eierschwammerl Sauce / Speckbohnen / Kroketten
roasted beef / chanterelles sauce / beans with bacon / croquettes

Eierschwammerl Stroganoff ^{A,C,G,L,O,M} EUR 33,90
Filetspitzen vom Voralpenrind / hausgemachte Pappardelle /
eingelegte Mini-Paprika / Mini-Basilikum
chanterelle Stroganoff / Tips of Alpine beef tenderloin / homemade pappardelle /
pickled mini bell peppers / mini basil

Goldforellenfilet in Zitronenverbenöl konfiert ^{A,C,D,G,L,O} EUR 27,90
Schnittlauch-Forellenrogen Beurre-Blanc / Selleriecreme / Eierschwammerlgnocchi
golden trout fillet confit in lemon verbena oil / Chive and trout roe beurre blanc /
celery cream / chanterelle gnocchi

* * *

Marillenknödel ^{A,C,G,O} EUR 8,90
Marillenröster / Butterbrösel
apricot dumpling / stewed apricots / browned butter breadcrumbs

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

2024 Gelber Muskateller

BIO-Weingut Schwarz
Niederösterreich
1/8 lt. € 5,50
0,75 lt. Flasche € 33,00

2023 Heideboden Cuvée
(Merlot, Cabernet Sauvignon)

Weingut Winzent
Burgenland
1/8 lt. € 5,40
0,75 lt. Flasche € 32,00

Inklusiv Preise

UNSER KÜCHENCHEF INFORMIERT SIE GERNE ÜBER ALLERGENE IN UNSEREN SPEISEN.