



SAISONKARTE / Seasonal menu

Tintenfisch & Eierschwammerl
dazu Tomatensalat "Alte Sorten" und Passionsfruchtdressing (A, G, R, L, M, O) € 19,90
Octopus & Chanterelles with tomato salad and passionfruit dressing

Sautierte Eierschwammerl auf buntem Blattsalat (A, G, L, M, O) € 20,90
Sautéed chanterelles with mixed salad

Tartar von der Bio Karotte
dazu Erbsen, Sonnenblumenkerne, Schwarzbrot und Kren-Espuma (A, C, G, H, M, O) € 14,90
Tartar of carrot with peas, sunflower seeds, brown bread and horseradish foam



Gazpacho „Andalusische Art“ mit Erdbeeren (A, O) € 6,40
Gazpacho "Andalusian style" with strawberries



Perlhuhn „Supreme“
mit Eierschwammerlrisotto, stark geröstetem Lauch
und Tomaten-Kräuter Jus (G, L, O) € 26,90
*Guinea hen "Supreme" with chanterelle risotto, roasted leek
and tomato-herb jus*

Filet vom Waller
dazu Eierschwammerl, Erdäpfel-Sauerkrautstampf, Petersiliencreme
und Krensauce (D, G, L, O) € 29,90
*Fillet of catfish with chanterelles, potato-sauerkraut mash,
parsley cream and horseradish sauce*

Pappardelle mit Eierschwammerlsauce
dazu Belper Knolle und Senfkörner (A, C, G, L, M, O) € 24,90
Pappardelle with chanterelle sauce, Belper Knolle and mustard seeds



Variation vom Holunder (A, C, G, H, O) € 12,50
mit Wiener Savarin, Holundersüppchen und Holunderbeerensorbet
Elderberry variation with savarin, elderberry soup and elderberry sorbet