

# Eierschwammerl



Kartoffelsuppe .....€ 5,90

mit Eierschwammerl und Kräutern

*Potato soup, with chanterelles and herbs*

Feines Eierschwammerlgulasch .....€ 15,80

mit frischen Gartenkräutern und Serviettenschnitte

*Chanterelle goulash, with fresh garden herbs and napkin cuts*

Cremiges Eierschwammerlrisotto.....€ 17,20

mit gegrillten Schweinerückensteaks an Kräuterbutter und  
Gemüsevariation

*Chanterelle risotto, with grilled pork loin steaks with herb butter and  
vegetable variation*

Spaghettiröllchen in cremiger Eierschwammerlsauce.....€ 17,20

mit gegrillten Hühnerbruststreifen und Gemüse

*Spaghetti rolls in creamy chanterelle sauce,  
with grilled chicken breast strips and vegetables*

Zart rosa gegrillte Beiriedschitte vom Rinderrücken.....€ 21,90

auf Eierschwammerlragout mit Butterspätzle und Grillgemüse

*Gently pink grilled sirloin steaks*

*on chanterelle ragout with buttered spaetzle and grilled vegetables*

Cordon Bleu .....€ 18,50

gefüllt mit gerösteten Eierschwammerln und Kräutern

dazu servieren wir Petersilerdäpfel und Preiselbeeren

*filled with roasted chanterelles and herbs. We serve it with parsley potatoes and cranberries*

Ofenkartoffel.....€ 12,50

auf marinierten Eierschwammerl mit Schnittlauch-Sauerrahm Dip und

Salatgarnitur

*Baked potato, on marinated chanterelles with chive and sour cream dip and salad garnish*

