



Schwammerl-Zeit

	Euro
Cremige Eierschwammerlsuppe ^{G,O} mit Vollkorncroutons ^{A,C,F,G,H,N}	4,60
Maispouardenbrust im Speckmantel mit Erdäpfel-Steinpilzgratin ^G und Veltlinerkraut ^O	15,90
Ofenwarmer Schwammerl-Polentastrudel ^{A,C,G} auf Sellerieragout ^{G,L} und Rucola	10,30
Cremiges Eierschwammerlgulasch ^{G,O} mit Serviettenknödel ^{A,C,G} und kleinem Blattsalat ^{L,M,O}	12,90
Gegrilltes Filet vom Donauwaller ^{A,D} auf Schwammerlrisotto ^{G,O}	15,20
Geeister Kaiserschmarren ^{A,C,F,G,H} mit hausgemachtem Zwetschkenröster ^O und Schlagobers ^G	7,30

Je nach Witterung sind **frische Steinpilze** erhältlich!

Dazu empfehlen wir:

Riesling Wagram Schotter ^O	1/8 l	5,10
Nimmervoll, Engelmansbrunn, Wagram	0,75 l	29,50
„Wiener Rakete“ Roter Gemischter Satz ^O	1/8 l	5,50
Sommerfrische im Glas - prickelnd-kühler Genuss! Ambrositsch, Wien	0,75 l	31,00

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch / E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder Laktose
H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite / P: Lupinen / R: Weichtiere