

Schwammerlzeit im Waldhof

Zur Vorspeis'

Cremesuppe vom Erdapfel und Knoblauch	€	5,50
Büffel-Mozzarella Campana D.O.C, halbtrocknete Paradeiser und Basilikum	€	13,00
Carpaccio vom Rind auf Rucola, mit eingelegten Steinpilzen, Grana und Trüffelöl	€	15,00
Karamellierte Eierschwammerl und Marillen auf buntem Pflücksalat mit Gurken, Zwiebel, Granatapfelkernen und Grana	Klein €	13,00
	Hauptgang €	17,00

Schwammerl-Variationen

Schwammerl-Cordon-Bleu, gefüllt mit Eierschwammerln, Zwiebel, Paprika, Chorizo, und Manchego, dazu Erdäpfel-Mangonnaise-Salat	€	20,00
Risotto mit Eierschwammerln, Flusskrebse, Steinpilz-Pesto, Schalotten, Montasio, Rucola und Grana	€	22,00
Eierschwammerl-Gulasch mit Zwiebel, Speck und Paprika, dazu Käsepuzeta vom Seidl und Serviettenknödel	€	22,00
Gebackene Steinpilze mit Sauce Tatar	€	24,00

Probieren Sie dazu ein Glas Zweigelt-Rosé vom Pscheidt aus Kritzendorf – oder einen GV „Ried Goldberg“ vom Weingut Habsburg.