

Geröstete Eierschwammerl, Speckwürfel und Brotcroûtons € 9,80
auf bunten Blattsalaten serviert

Lauwarmes Grillgemüse mit Mozzarella ✂ € 7,70
mit Oliven, Parmesan und Basilikum mit Parmaschinken € 9,90

Wiener Suppentopf (Rindfleisch, Nudeln, Gemüse) € 9,90

Kräftige Rindsuppe € 5,00
mit Frittaten, Leberknödel oder Grießnockerl

Eierschwammerlcremesuppe klein € 6,50
mit Kartoffelwürfel und Obershaube groß € 7,50

Hausgemachte Gnocchi mit gerösteten Eierschwammerl ✂ € 16,50
dazu frisch geriebener Parmesan und mariniertes Rucola

Gebackene Champignons ✂ € 15,90
auf bunten Blattsalaten angerichtet, dazu reichen wir Sauce Tartare

Hausgemachte Zartweizen- Gemüselaibchen ✂ € 15,90
auf Sauerrahmgemüse, mit bunten Blattsalaten

Cremiges Eierschwammerlrisotto ✂ € 17,50
mit gerösteten Eierschwammerl

Herzhafte Eierschwammerlsauce ✂ € 18,90
mit gebratenem Serviettenknödel

Sautierte Eierschwammerl mit Ei und Zwiebel ✂ € 16,90
dazu Petersilkkartoffeln

„Sommersalat“ € 18,50
bunte Blattsalate mit gebratenen Putenstreifen, Eierschwammerl
und Kartoffelcroûtons

Backhendlsalat € 15,60
panierte Hühnerbruststreifen auf Kartoffel- und Blattsalat

Hühnerbrüstchen mit Eierschwammerlfarce gefüllt € 18,90
auf herzhafter Eierschwammerlrahmtagliatelle
(mind. 15 Minuten Vorfreude)

„Eierschwammerl Cordon bleu“ € 20,50
 Cordon bleu von der Pute gefüllt mit Speck, Käse, Zwiebel, Schinken, Knoblauch
 und Eierschwammerl, serviert mit Petersilkartoffeln und Preiselbeeren

Wiener Schnitzel vom Schwein € 16,30
 serviert mit Petersilkartoffeln und Preiselbeerobst vom Kalb € 22,50

Putenstreifen „Asia“ € 16,70
 saftig gegrillte Putenstreifen mit knackigem Wokgemüse,
 süß-saurem Chilibip und Jasminreis

Medium gebratenes Rumpsteak € 26,90
 auf knackigem Gemüse, mit Pommes frites,
 feiner Pfeffersauce und Kräuterbutter

Mixed Grill „American“ € 25,40
 Schweinerücken, Putenfilet und Rumpsteak
 serviert mit Pommes frites, buntem Gemüse und Kräuterbutter

Wiener Zwiebelrostbraten von der Beiried medium gebraten (SALON beef) € 24,70
 mit Raffelkartoffeln und knusprigem Röstzwiebel

Saiblingsfilet vom Grill von der Goldbergquelle in Schiedlberg € 28,00
 auf cremigem Eierschwammerlrisotto mit gebratenen Eierschwammerl

Klassische Eispalatschinke € 7,90
 mit gerösteten Mandeln und Schokosauce

Mousse von der Schweizer Toblerone € 9,10
 mit Honigweichseln

Hausgemachte Topfen-Marillenknödel in Butterbröselmantel € 9,70
 serviert mit Marillenröster und Marillensorbet
 (mind. 20 Minuten Vorfreude)

Bier des Monats

Peroni 5,1% Vol. Alc. Stammwürze 10,65% 0,3 l € 4,20
 Das Peroni Nastro Azzurro überzeugt mit seinem frischen 0,5 l € 5,00
 mediterranen Geschmack, ein Gleichgewicht an Bitterkeit, sowie eine leichte italienische
 süße Note ist zu vernehmen.