

# Schwammerlzeit

## **Kürbiscremesuppe**

mit Kernöl und Kürbiskernen

**Vegan**

3,90

## **Hausgemachtes**

## **Eierschwammerlsulz**

mit Kernöl, Tomate,  
Zwiebel und Salatgarnitur,  
dazu 1 Gebäck

8,90

## **Eierschwammerl- Dinkelrisotto**

Dinkelrisotto mit Eierschwammerl,  
Zwiebeln, Karotten und  
Parmesanspäne, dazu Blattsalat

12,90

## **Eierschwammerl- gulasch**

mit Serviettenknödel

13,90

## **Geröstete**

## **Eierschwammerl**

mit Ei und Petersilkartoffeln,  
dazu Blattsalat

13,90

## **Eierschwammerl-Gröstl**

Kartoffelgröstl mit Speck,  
Eierschwammerl, Zwiebel und  
Spiegelei, dazu Krautsalat

14,90

## **Gebratenes**

## **Hühnerbrustfilet auf Eierschwammerlrisotto**

dazu Blattsalat

15,90

## **Kartoffelknödel mit Kürbis & Eierschwammerl**

Kartoffelknödel gefüllt mit Kürbis,  
Eierschwammerl, Lauch und Käse,  
in Kürbiskernpanade gebacken,  
dazu Schnittlauchrahmsauce  
und Salatgarnitur

11,90

## **Stiegl Herbstgold**

So schmeckt der Herbst  
Das Bier in den Farben des Herbstes.  
Diese saisonale Spezialität besticht  
mit einer fein abgestimmten  
Hopfenbittere und kräftige  
Malzaromen. Der würzige und  
vollmundige Geschmack passt perfekt  
zu herbstlichen Spezialitäten!

Alk.: 5,2%

Stammw.: 12,60°

0,5l

4,50