

SCHWAMMERLZEIT IM ERBSENBACH

DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Carpaccio vom Weiderind Eierschwammerl Parmesan	18,50
Eierschwammerlsalat „ERBSENBACH“	19,50
Eierschwammerl Blattsalate Rucola Pfirsich Garnelen	
Tagliatelle Eierschwammerl Waldpilze Parmesan	19,80
Risotto Eierschwammerl Parmesan.....	19,80
Wahlweise mit Garnelen	21,80
Geröstete Eierschwammerl Ei Petersilerdäpfel	19,80
Filet vom Tullnerfelder Schwein Eierschwammerlsauce Topinambur	26,90
Sorbet Minze Primosecco HAGN	6,80

GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

„Früchtchen“ Vodka Brombeere Himbeere Erdbeere Ribisel	9,50
Erdbeer-Rosen Sprizz Erdbeerlikör Fentimans Rose Lemonade Weißer-Spritzer	6,80
Pfirsich-Maracuja Sprizz Pfirsichlikör Maracujasaft Weißer-Spritzer	6,80
Die Gelbe Birne Lavendel Vanille.....	5,60