

# Heimische Schwammerln

(bis/fino al/till 25. Juli/luglio/july 2015)



- Eierschwammerlcremesuppe mit Schwarzbrotcroutons** (\*A,G,L,O) € 4,60  
Vellutata ai finferli con crostini di pane nero  
Chanterelles cream soup with bread croutons
- Rindscarpaccio mit Vogerlsalat, marinierten Eierschwammerln und gehacktem Gailtaler Almkäse** (\*G,O) € 12,50  
Carpaccio di manzo con la valerianella, finferli marinati e formaggio carinziano  
Beef carpaccio with lamb's lettuce, marinated chanterelles and cheese from Carinthia
- Sommerliche Blattsalate mit warmen Erdäpfeln, gerösteten Eierschwammerln und Speckwürfel** (\*C,M,O) € 9,80  
Lattuga mista con patate lesse, finferli trifolati e cubetti di speck  
Mixed leaf salads with warm potatoes, roasted chanterelles and bacon bits
- Mit Eierschwammerln gefüllte Hühnerbrustrollchen auf bunten Blattsalaten** (\*C,G,L,M,O) € 13,50  
Petto di pollo farcito con finferli su lattuga mista  
Stuffed chicken breast filled with chanterelles on mixed leaf salads
- Frische Eierschwammerln in Rahmsauce mit Serviettenknödel** (\*A,C,G,O) € 9,80  
Finferli alla panna con canederli a fette  
Fresh chanterelles in cream sauce with bread dumplings
- Geröstete Eierschwammerln mit Ei, Speck und Zwiebel dazu servieren wir Petersilienerdäpfeln** (\*C,G) € 11,20  
Finferli trifolati con uova, speck e cipolla servito con patate prezzemolate  
Roasted chanterelles with egg, bacon and onions served with parsley potatoes
- Schweinsrückensteak mit gerösteten Eierschwammerln, im Biersaftl und Pommes Frites** (\*G,O) € 16,80  
Bistecca di arista (di maiale) con finferli trifolati in una salsina alla birra servito con patate fritte  
Loin of pork with roasted chanterelles in beer sauce served with french fries
- Gebratenes heimisches Saiblingsfilet auf Eierschwammerlrisotto mit sautierten Eierschwammerln und Kräutersauce** (\*D,G,O) € 18,50  
Filetto di salmerino indigeno arrostito su risotto ai finferli e con finferli saltati  
Roast char filet on risotto of chanterelles with sautéed chanterelles
- Rosa gebratenes Rindsfilet mit sautierten Eierschwammerln Rotweinsauce und heurigen Petersilienerdäpfeln** (\*O,G) € 24,50  
Filetto di manzo (200 g) arrostito con finferli saltati, salsa al vino rosso e patate prezzemolate di quest'anno  
Roasted Filet of Beef (200 g) with sautéed chanterelles, red-wine sauce and new parsley potatoes

\*Verweis auf die Allergene