



Delikatessen mit Pffifferlingen

05. - 30. Juli 2017

UNSERE PREMIUMSÄFTE UND -SCHORLEN

Hochwertige Säfte aus erlesenstem, kontrolliertem und vollreifem Obst gepresst

Kirschsafft, Birnensaft oder Apfelsaft von Streuobstwiesen vom Traditionsunternehmen „Van Nahmen“

Saft	0,4 l 4,90 €
Schorle	0,4 l 4,20 €

Marillennektar, 100% Marillensaft von „Wieser“ - dem Marillenspezialisten der Wachau, Dürnstein

Schorle	0,4 l 4,90 €
---------	----------------

Aperitif des Hauses

Marille-Bitter-SPRITZ mit Prosecco und Soda

	0,3 l 5,90 €
--	----------------

SUPPE

Pffifferlingcrèmesuppe

mit Kerbelschaum und Brotchips 4,50 €

VEGETARISCHE & LEICHTE SPEISEN

Salatteller mit gebratenen Pffifferlingen

Speckwürfeln, Sonnenblumenkernen, Croûtons, und Kräuter-Dressing (für Vegetarier auch ohne Speck) 10,90 €

Kartoffelrösti

mit Spinat, Tomaten und Rahmpffifferlingen, überbacken mit Bergkäse, serviert im Reindl 11,20 €

Rahm-Pffifferlinge mit frischen Kräutern

und hausgemachtem Semmelknödel 11,50 €

DESSERT

Rhabarber-Crumble

und Rhabarbermousse-Törtchen, dazu marinierte Erdbeeren und Joghurtseis 8,50 €

HAUPTSPEISEN

Gemüsepfanne mit Schweinemedallions,

dazu Pffifferling-Rahmsauce, Speck und frische Kräuter, überbacken mit Sauce Hollandaise 15,90 €

Medallions von der Kalbslende

mit Pffifferling-Parmesan-Füllung auf Thymianjus, dazu Karoffelrösti und Speck-Bohnen 24,50 €

Rinderlendensteak

vom bayerischen Weideochsen (250g)

mit gebratenen Pffifferlingen an sommerlichem Salatbouquet mit frischen Kräutern, Parmesan und frischem Baguette 20,90 €

Zanderfilet, kross gebraten,

mit Pffifferling-Risotto, Rucolaschaum, Parmesan und Schmortomate 15,20 €

"La Cuvée de Lisa"

Die Rosé-Spezialität aus der Provence.

Flasche 0,75 l à 17,50 €

Glas 0,2 l à 4,70 €

Genießen Sie DEN Sommerhit bei uns!

