ANGERMAIER

Schwammerlkarte

Zum Aperitif: ***„Erdbeer-Minz-Spritz“*** *6,20*
(Hausgemachter Erdbeer-Minzsirup, Wasser, Prosecco)

Zur Vorspeis':

Hausgemachtes Pilzraviolo *auf Apfel-Krautsalat*
mit brauner Butter und altem Bergkäs *9,50*

Vegetarische Hauptgerichte:

Rahmschwammerl *mit Rote Bete-Knödel und Kerndl* *15,80*

Roggen-Schwammerlquiche *mit Tomaten und Almkäs,*
dazu Kräuterschmand und marinierter Rucola *14,50*

vom Almox „Bartl“ aus eigener Landwirtschaft:

Rückensteak *mit gerösteten Pfifferlingen und Süßkartoffel-Wedges* *35,50*

Sommerdessert:

Holler-Panna Cotta *mit Fruchtragout* *7,50*

Frische Erdbeeren *mit Sahne und Vanilleeis* *7,80*

Unsere Weinempfehlung *zur Sommerküche:*

"Summertime"*, trocken, ein leichter, frischer Wein,*
Cuvée aus Steirischem Sauvignon und Welschreisling,
vom Weingut Potzinger, Südsteiermark *0,25 ltr* *6,80*