

Schilerol € 7,50  
Rosewein, aromatisiert mit Kräutern, Gewürzen und Sirup  
mit Sekt aufgegossen, Eis und Minze

Gurkenkaltschale Gurke | Jogurt | Dill € 7,50  
Cold cucumber bowl cucumber | yogurt | dill

---

## Pfifferlingkarte Chanterelle menu

Geröstete Pfifferlinge mit Speck € 14,90  
auf Vogersalat mit Balsamicodressing  
Roasted chanterelles with bacon  
served on salad of lamb-lettuce with balsamic dressing

Pfifferlinge in Rahmsauce mit frischer Petersilie € 16,90  
dazu hausgemachter Semmelknödel vegetarisch  
Chanterelles in a cream sauce  
with a homemade bread dumpling and fresh parsley vegetarian

Kalbsschnitzel natur gebraten, € 21,90  
in Pfifferlingsrahmsauce dazu hausgemachte, gebratene Spätzle  
Veal escalope au nature served in a creamy chanterelle  
sauce with homemade, roasted Spaetzle

Entrecôte vom Weideochsen € 25,90  
an gerösteten Pfifferlingen dazu Bratkartoffeln  
Entrecôte with roasted chanterelles and roast potatoes

Filet vom Weideochsen € 29,90  
auf Pfifferlingsrahmsauce, serviert mit Bratkartoffeln  
Filet of beef with chanterelles in a cream sauce  
served with roast potatoes

...und außerdem

Filetspitzen Stroganoff € 19,90  
mit hausgemachten, gebratenen Spätzle  
Beef Stroganoff with homemade, roasted Spaetzle

„Nußbaumerins Spezial“ € 23,90  
Entrecôte vom Weideochsen im Pfandl serviert,  
mit einer Kräuter-Parmesan-Bärlauchsauce gratiniert, dazu gebratene Erdäpfel  
Nußbaumerins Special  
Entrecôte with herbal-parmesan gratin and backed potatoes

---

## Unsere Weinempfehlung

2018 Sauvignon Blanc 0,1l € 5,00  
Qualitätswein, weiß, Weingut Schneeweiss Wachau

2017 Riesling Alter Rebe 0,1l € 5,50  
Qualitätswein, weiß, Weingut Schneeweiss Wachau

2017 Rosa Umatum 0,1l € 5,50  
Rosé vom Blaufränkisch, St. Laurent & Zweigelt  
Qualitätswein, rosé, Weingut Umathum, Burgenland

2015 Wachauer Roesler, Rotwein Cuvée 0,1l € 5,00  
Qualitätswein, rot, Weingut Schneeweiss, Wachau