



Eierschwammerlzeit

WEINEMPFEHLUNG

Shiraz – Wine of Origin Elgin 2010

Neil Ellis, Stellenbosch, Süd Afrika

1/8 l 3,90
0,75 l 21,60

Chardonnay 2015

Weingut Vinum Virunum Kärnten

1/8 l 4,50
0,75 l 26,50

**Unser Küchenchef Christian Podlesnik
und sein Team empfehlen**

VORSPEISEN

Carpaccio vom heimischen Rinderfilet

mit getrüffeltem Eierschwammerlsalat, gehobelten, istrischen Trüffelkäse
und in Kräutern eingelegtes Wachtelei

13,90

Rapunzelsalat mit gegrilltem Rinderfilet-Tournedo

dazu Eierschwammerl-Erdäpfelgröstl und Speck

13,50

SUPPE

Schaumsuppe von heimischen Eierschwammerl

mit eigener Einlage und Jauntaler Salami-Chips

4,90

HAUPTSPEISEN

Steak von der Prime Beef Rinderflanke, medium gegrillt mit cremigem Jungzwiebel-Eierschwammerlrisotto, halber Zucchini und kräftigem Natursafter'l	25,80
Medaillons vom Jungkalbsrücken mit "Knusper Garnele" auf feinen Eierschwammerl à la Crème und gebratenen Topfen-Honigknödelscheiben	21,50
Cremige Eierschwammerl mit Gnocchi und saftig gebratenem Zanderfilet dazu junge Spinatblätter	17,80
Sautierte Eierschwammerl mit getrüffeltem Rührei und Petersilienkartoffeln	12,50
Knusprige Hauspizza Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, sautierte Eierschwammerl, Knoblauch, Schinken, Rucola und gerührtem Kürbiscremeschaum	12,90

DESSERT

Mousse von weißen Schokolinsen
mit Mangopüree und Cassis Sorbet

5,80



*Familie Jernej und das gesamte Team der Seerose
wünschen Ihnen einen genussvollen Appetit!*