



# Schwammerlzeit

## WEINEMPFEHLUNG

### **Chardonnay „Heideboden“ 2017**

Keringer / Neusiedlersee / Burgenland

1/8 l 4,30  
0,75 l 23,80

### **Rote Cuvee vom „Hotter“ (ZW,ME,SY,CS)**

Wellanschitz / Neckenmarkt / Burgenland

1/8 l 4,20  
0,75 l 22,80

**Ein Blick in Hubert's ausgewählte  
Weinkarte lohnt sich immer!**



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

## VORSPEISEN

### **Carpaccio vom Weidekalbinnen-Filet**

Feigensenf-Balsamicomarinade / Eierschwammerl / Rucola / Parmesanhobel

14,80

### **Vogersalat mit französischem Dressing**

Speck / Eierschwammerl / Bratkartoffel

9,80

## SUPPEN

### **Cremesuppe von der Frühkartoffel**

Jungzwiebel / Eierschwammerl / Speckcroutons

5,50

## HAUPTSPEISEN

<b>Lasagne mit cremigen Kräuter-Eierschwammerln</b> Gebratene Topfen-Briocheknödel / Rucola	14,50
<b>Zweierlei Bio Fischfilets</b> Saibling / Lachsforelle / nussiger Blattspinat / Eierschwammerlrisotto / Leinöl	22,80
<b>Steak von der Weidekalbinnen-Hochrippe</b> Zucchini / sautierte Eierschwammerl / knusprige Erdäpfel	26,80
<b>Medaillons vom Rinderfilet</b> Cremige Parmesanpolenta / Maistacco-Shell / getrüffelte Eierschwammerl / Knoblauchgarnelen	28,50
<b>Knusprige Hauspizza</b> Tomaten / Mozzarella / scharfe Salami / Speck / gebratene Eierschwammerl / Rucola / Trüffelöl	13,50

## DESSERT

<b>Creme Brûlée Bourbon Vanille</b> Eingelegte Marillen / Himbeer-Rhabarbersorbet	6,90
--	------



## DIGESTIV

<b>„Liebestropfen“ Beeren-Likör</b>	2 cl	2,80
<b>Melissen-Hollunder-Likör</b>	2 cl	2,80



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