



Eierschwammerl

Eierschwammerl-Cremesuppe mit
Schlagobershaube und knusprigen Croutons - € 6,50

**Geröstetes Schwarzbrot mit gebratenen
Eierschwammerln**, hausgemachter Knoblauchbutter
und würzigem Bergkäse überbacken - € 12,50

Bandnudeln mit gebratenen Eierschwammerln,
garniert mit Rucola, Parmesan und dazu
gemischter Salat - € 15,50

... wahlweise mit **gebratenen Putenstreifen** - € 17,50

Rumpsteak „Wirtshaus Art“

(ca. 250 Gramm: rare, medium oder welldone)

mit gerösteten Eierschwammerln, Rotweinjus und
Kartoffelgratin - € 35,90

Unser Rindfleisch vom Jungstier für Steaks beziehen wir von der Metzgerei Feichtinger
- höchste Qualität, perfekt gereift, bevor es auf den Teller kommt.

Das Rumpsteak (engl. Rump = Rumpf, Steak = Scheibe) wird aus dem flachen
Roastbeef (österr. Beiried) geschnitten.

Eierschwammerlragout mit hausgemachtem
Semmelknödel und gemischtem Salat - € 15,90

Eierschwammerl-Cordon Bleu
mit Reis, Kartoffeln und Rahmsoße - € 18,50

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen oder allergenen Zutaten wenden Sie sich bitte an unser Service Team.
Alle Preise inkl. gesetzlicher Steuern und Abgaben. Angaben ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten. Stand 07/2026



FISCHERS | WEINHEURIGER

