

Gasthof Schwarz, Hohenwart - seit 1315

Monatskarte Sommer 2019

Sommer-Aperitiv

Hausgemachter Zitronen-Minz-Eistee

aus schwarzem Tee, mit Minze, Zitrone, Anis und Vanille

0,3l 3,50 €

Delikate Schmankerl zur Pfifferlingszeit

*** Schweinefilet im Speckmantel gebraten**

auf Pfifferlingen in Kräuterrahm und dazu Schupfnudeln

16,90 €

*** Pfifferlingsrahmgulasch mit gebratenen Putenstreifen,**

Kaspressknödel und gemischten Blattsalaten

16,90 €

Pfifferlings-Gröstl auf Feldsalat mit Buchenholzschinken,

Balsamicovinaigrette, und gerösteten Brotwürfeln

12,50 €

Vegetarische Gerichte

*** Pfifferlinge in Kräuterrahm** mit Semmelknödel

und gemischten Blattsalaten

15,50 €

*** Pfifferlinge geröstet** mit Kräuterrührei, Bratkartoffeln

und gemischten Blattsalaten

14,50 €

Salat mit Pfiff, knackige Blattsalate mit Hausdressing, Kürbiskernöl,

gebratenen Pfifferlingen, Schupfnudeln und Radieserl

12,50 €

Tagliatelle mit Pfifferlingen, Frühlingslauch

Kirschtomaten, Kräuter-WeißweinsöÙe und Parmesan

12,90 €

Dessert

Panna Cotta mit Amarenakirscheis und frischen Beeren

6,50 €

Weinempfehlung

Lugana | Val dei Molini | DOC | trocken

Cantina di Custoza, Italien, Venetien

1/4l 7,90 €

Aromen von Blumen und Mandel, mittlere Säure, 12,5%

0,75l 22,70 €

Alle unsere Speisen können Spuren von A – N enthalten, Alle Weine enthalten Sulfite
Allergiker wenden sich bitte an unser fachkundiges Servicepersonal

