



# Schwammerlzeit

## WEINEMPFEHLUNG

<b>Chardonnay „Classic“</b>	1/8 l	4,40
Erich Scheiblhofer / Andau / Neusiedlersee	0,75 l	24,50
<b>Rose „Drink Pink“</b>	1/8 l	4,20
Frischauf / Röschitz / Weinviertel	0,75 l	23,00
<b>Grüner Veltliner „Purus“</b>		
DAC Reserve / 2015 / Weingut Weszeli / Kamptal	0,75 l	38,50

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



Unser Küchenchef Christian Podlesnik und sein Team empfehlen:

## VORSPEISEN

<b>Caesar Salad</b>	13,90
Römersalat / Lammrücken / Garnele / Lauwarme Eierschwammerl	
<b>Carpaccio vom Kalbsrücken</b>	14,90
Kernöl / Weißer Balsamico / Gebratene Eierschwammerl Rucola / Käferbohnen / Parmesan	

## SUPPEN

<b>Eierschwammerl Cremesuppe</b>	4,90
Schwammerl / Schlaghaube / Speck	

## HAUPTSPEISEN

<b>Cremiges Eierschwammerlrisotto</b> Liebstöckl / Schafkäse von Nuart	14,90
<b>Steak von der Kalbshuft</b> Rosmarin-Eierschwammerlrisotto / Zucchini / Kräftiger Jus	19,50
<b>Rosa gebratenes Rumpsteak</b> Gemüse-Eierschwammerl / Dipsauce / Kräuterbutter / Heurigen Wedges	21,50
<b>Paillard vom Rinderrücken</b> Eierschwammerl-Speckgröstl / Vogerlsalat / Jungzwiebelrisotto / Natursaft	22,50
<b>Gebratenes Lachsforellen Filet vom Poganitsch</b> Mediterranes Tomaten-Basilikumrisotto / Eierschwammerl / Rucola	23,50
<b>Rose gebratenes Filet vom Lammrücken</b> Cremige Eierschwammerl / Junger Spinat / Polenta	26,50
<b>Saisonale Hauspizza</b> Tomaten / Mozzarella / Pikante Salami / Eierschwammerl Speck / Spinat / Knoblauch	13,90

## DESSERT

<b>Weisses Topfen-Schokoladen-Mousse</b> Vanilleweichseln / Joghurteis	6,90
---	------



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