



# INIGO

**Empfehlung der Küche ab 16 Uhr**

Specials starting at 4 p.m.

---

Tomatenraritäten, Wassermelone, Miniburrata,  
Basilikumschaum, Pinienkerne <sup>G</sup> **v** € 13,80

Tomato rarities, water melon, mini burrata, basilfoam, pine nuts

Marinierte Eierschwammerl auf sommerlichem Blattsalat  
mit Zitrone und Parmesan <sup>MO</sup> **v+ möglich** € 12,60

Marinated chanterelles at lettuce with lemon and Parmesan

\*\*\*\*\*

Eierschwammerl à la creme mit Serviettenknödel <sup>AFLD</sup> **v+** € 18,60

Chanterelles à la crème with dumplings

Rosa gebratene Beiriedschnitte auf Eierschwammerlsauce  
mit Schupfnudeln <sup>FO</sup> € 24,80

Roastbeef at chanterellesauce with potatonoodles

Gebratener Zander mit sautierten Eierschwammerln, eingelegten Marillen  
und cremiger Thymianpolenta <sup>GLO</sup> € 22,70

Fried pike-perch with sautéed chanterelles, inserted apricots and creamy thymepolenta

\*\*\*\*\*

Marillengranita mit Schoko-Rosmarin-Crumble und Creme Chantilly <sup>GO</sup>  
€ 8,50

Apricotgranita with chocolate-rosemary-crumble and cream Chantilly

Unsere vegetarischen Speisen sind mit **v** gekennzeichnet, die veganen Gerichte mit **v+**