

## **Aperitif Empfehlung**

*Bier-Spritzer*

6,20 €

## **SUPPEN**

*Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen*

7,80 €

*Französische Zwiebelsuppe mit Käse-Croutons*

8,80 €

## **VORSPEISE**

*Burrata auf Feigen-Carpaccio mit Seranoschinken*

*Rucola, Walnüsse und Honig*

16,80€

*Gebratene Wachtelbrust auf Kürbispüree*

*Preiselbeersauce*

18,80€

## **VEGETARISCH / VITAL**

*Rahmschwammerl mit Semmelknödel*

18,80€

*Tagliatelle in Rahmsauce mit*

*gebratenen Kräutersaitlingen und Parmesan*

18,80€

## **FISCHGERICHT**

*Gegrilltes Lachsfilet am Rahmwiersing*

*mit Kräuterkartoffeln*

28,80€

## **FLEISCHGERICHTE**

*Medaillons vom Schweinefilet mit Rahmpfifferlingen,  
Marktgemüse und Eierspätzle*  
26,80€

*Wiener Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren  
Bratkartoffeln und Salat*  
26,80€

*Kalbsgeschnetzeltes an Rahmpfifferlinge  
Kartoffel-Kürbisrösti*  
26,80€

*Gebratene Perlhuhnbrust mit Morchelrahmsauce  
Mandelbroccoli und Tagliatelle*  
28,80€

*Zwiebelrostbraten vom Jungbullen, Bratkartoffeln  
und bunter Salat*  
28,80€

*Rehrücken mit Wacholdersauce  
Sellerie-Püree und Kartoffelgratin*  
36,80€

## **DESSERTS**

*Mascarponecreme mit Biskuit  
Aprikosensauce*  
8,80€

*Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster*  
14,80 €

### **Kaffee-Spezialitäten**

*Espresso mit Vanilleeis, Kürbiskernöl und Pinienkerne*  
4,80 €

*Espresso mit kleiner Creme Brûlée*  
5,80 €