

HERBSTMENÜ

<u>Vorspeise</u>	Crème brûlée vom Ziegenkäse Salz Karamell Rapunzel Orangen-Senf-Dressing	11,00 €
<u>Suppe</u>	Kohlrabischaumsuppe Zuckerschotenpesto	6,00 €
<u>Zwischengericht</u>	Pecorino-Feigen-Ravioli Rauke Cranberries	11,00 €
<u>Hauptgang</u>	Gebratener Hirschrücken Rosmarin Selleriecreme Glacierte Rübchen Kartoffel-Krapfen oder Gebratenes Kabeljaufilet Senfschaum Rote Bete Kartoffel-Püree	32,00 € 28,00 €
<u>Dessert</u>	Birnen-Karamell-Tarte Lavendel Mascarpone-Eiscreme Schokoerde	9,00 €
	Menü 5-Gang	62,00 €
	Menü 3-Gang (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)	48,00 €

Gerne servieren wir Ihnen auch jedes Gericht einzeln

VORSPEISE & SUPPE

Graved Lachs mit Senf-Dill-Sauce

2 Reibeplätzchen | Salatbouquet

16,50 €

Cappuccino vom Kürbis

Kerne | Steierisches Öl

5,50 €

Rote Currysuppe mit Linsen

5,50 €

VEGETARISCHE KÜCHE

3 Reibeplätzchen mit Apfelstückchen

Feige | Cranberries | Apfelmus

14,00 €

Pecorino-Feigen-Ravioli

Rauke | Nüsse | Cranberries

16,00 €

Maccaroni mit Pfefferrahm

Spinat | Gratinierter Ziegenkäse

16,00 €

HERBSTKÜCHE

Gebratene Maishähnchenbrust

Gemischte Blattsalate | Orangen-Feigen-Senf-Dressing
Apfel | Pilze | Cranberries

16,50 €

Gegrilltes Dry Aged Angus Filetsteak

Portwein-Pfeffersauce | Pilze | Glacierte Rübchen | Kartoffel-Krapfen

38,50 €

Iberico-Rückensteak

Zwiebel-Senf-Sauce | Bohnen | Kürbis-Kartoffel-Ziegenkäse-Gratin

25,00 €

KLASSIKER

Rostbraten von unseren Weiderindern

Schmorzwiebeln | Bohnen | Steakhouse Frites

19,50 €

Wiener Kalbsschnitzel

Pilzrahmsauce | Steakhouse Frites | Blattsalate

24,50 €

Hirschragout mit Apfelstückchen

Weintrauben | Pfeffer und Preiselbeeren | Spätzle

19,50 €