

Herbstzeit

VORSPEISEN

Beef Tatar vom heimischen Rinderfilet

konfiertes Eigelb, Schnittlauch-Mayonnaise, Kapernbeeren, Butter, Toastbrot

€ 22,00

Gebackene Feige mit karamellisiertem Ziegenkäse (vegetarisch)

Walnusshonig, Feldsalat-Emulsion, hausgemachte Brioche

€ 16,00

SUPPE

Hokkaido-Kürbiscremesuppe (vegetarisch)

steirisches Kernöl, geröstete Kürbiskerne, Ingwer-Rahmschaum

€ 7,90

HAUPTSPEISEN

langsam geschmortes Hirschragout in Rotweinsauce

mit Wacholderbeeren, hausgemachte Serviettenknödel, pochierte
Rotweinbirne, Preiselbeeren

€ 25,00

Rosa gebratene Flugentenbrust

Apfelrotkraut, Butter-Schupfnudeln

€ 25,00

Ofenfrischer Hokkaido-Kürbis (vegetarisch)

Sellerie-Apfel-Creme, Schafkäse-Crumble, geröstete Kürbiskerne

€ 14,00

DESSERTS

Hausgemachte Topfen-Zwetschgenknödel

in Butter-Nussbröseln, mit Mohnschmakerleis

€ 8,00

Apfelstrudel mal anders

Dekompiniertes Apfeldessert mit gerösteten Nüssen, warmer Vanillesauce

€ 8,00