

Zum Aperitif empfehle ich Ihnen einen erfrischenden



„Asbach Aperitif Rosé“

*Asbach Aperitif Rosé, Frankensecco „Fischer's No. 1“
und Tonic auf Eis*
€ 8,90

Vorspeise und Suppe

Frischer Feldsalat, lauwarm serviert

mit Speck, Brotcroutons und hausgemachtem Senfdressing
€ 10,80

Süppchen vom Hokkaido-Kürbis

mit Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl
€ 8,90



Fleischgerichte

Vom heimischen Reh

Rehragout

*mit Semmelknödeln, Knoblauch-Chilli-Rosenkohl
und Preiselbeerbirne*
€ 24,80

Rehrückenfilet, rosa gebraten

*mit frischen Waldpilzen, kräftiger Soße
und hausgemachten Kartoffelrösti*
€ 34,80

Meine Weinempfehlung diesen Monat:

Nardelli Appassimento

IGP Puglia

*Faszinierendes Aromaspektrum getrockneter Früchte,
komplex, tief, warmblütig und üppig im Stil, ein idealer Begleiter für den Herbst*

Glas 0,25l € 9,80 | Flasche 0,75l € 29,-

Schweinelendchen im Speckmantel gebraten

*auf frischen, hausgemachten Pilz-Tagliatelle
mit gehobeltem Parmesan*

€ 21,80

Barbarieentenbrust, knusprig gebraten

*auf mediterranem Ofengemüse
mit Rosmarinkartoffeln in der Schale gebacken*

€ 26,80

Irishes Rinderhüftsteak (250g)

*mit kräftiger Pfeffersosse, mediterranem Ofengemüse
und Rosmarinkartoffeln in der Schale gebacken*

€ 28,90

Cordon Bleu vom Schweinerücken

*mit Gorgonzola und rohem Schinken gefüllt
auf Bratkartoffeln, mit gemischtem Salat*

€ 22,80



Sollten Sie nicht fündig werden, wir haben immer Schnitzel und Cordon Bleu im Haus.

Fisch

Filet vom Edelsaibling

*auf feinem Champignon-Risotto,
mit Rieslingrahm*

€ 23,80

Vegetarisch

Kürbis-Paprika-Curry

mit gegrilltem Fladenbrotspieß

€ 16,80

Desserts

Lange's Apfelpfannkuchen

mit Calvados und Vanilleeis

€ 10,80

Hausgemachte Schokoladen-Creme-Brûlée

€ 7,80

