

Schmankerl im Oktober

Vorbestellungen bitte unter 0677/ 624 77 190

Kürbiscremesuppe mit Obershaube und Kernöl^(G,L) € 5,90

Steirer-Cordon-Bleu in Kürbispanier € 19,90

(Speck, Camembert, Pfefferoni, Käferbohnen)

dazu frittierte Erdäpfelwürfel + Knoblauch-Kräutersauce^(A,C,G)

Kürbis-Cordon-Bleu in Kürbispanier € 17,90

(geb. Kürbisscheiben m. Schinken & Käse gefüllt)

mit Petersilerdäpfeln + Knoblauch-Kräutersauce^(A,C,G)

Hirschragout mit Serviettenknödeln € 19,90

und Preiselbeeren^(A,C,G,L,O)

Kürbisrisotto mit gehobeltem Parmesan, € 15,70

geschmorten Cocktailparadeisern und Kürbiskern-Pesto^(G,L,O)

Gebratene Lachsfiletstücke auf Kürbisrisotto € 22,90

mit gehobeltem Parmesan, geschmorten

Cocktailparadeisern und Kürbiskern-Pesto^(D,G,L,O)

Spiralen mit Kürbiskern-Pesto und Parmesan^(A,C,G) € 12,50

Kürbistörtchen mit weißer Schokolade € 8,90

garniert auf Erdbeer-Pfirsich-Spiegel mit

Vanilleeis, Kernöl und Kürbiskernen^(A,C,G,H)

Hausgemachte Mehlspeisen^(A,C,G,H,O)

(Sorten bitte beim Service nachfragen)

Alle Speisen auch zum Mitnehmen!

Verpackungsbeitrag € 1,50 je Menü / zw. € 0,50 + € 1,50 je Speise

Allergene: Glutenhaltiges Getreide (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F), Milch und Lactose (G), Schalenfrüchte – Baumnüsse (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesamsamen (N), Schwefeldioxid und Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R)