

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)
- Rehschnitzel in Kürbispanier € 21,50
mit Petersilerdäpfeln und Preiselbeeren^(A,C,G)
- Wildragout mit Serviettenknödeln € 19,90
und Preiselbeeren^(A,C,G,L,O)
- Kürbisrisotto mit gehobeltem Parmesan, geschmorten € 16,70
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)
- 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)