



HERBSTLICHE MENÜ VERSUCHUNG

Gebratene Riesengarnelen
würziges Kürbisragout & Chiliöl
~~~

Kräftige Geflügelessenz  
Wurzelgemüse & Kräuterflan  
~~~

kleiner Gartensalat
~~~

Filet vom Heilbutt mit Beurre Blanc  
gerösteter Blumenkohl & Kartoffel-Dill-Püree

oder

Tranchen vom Flanksteak mit Barbecue-Jus  
pikantes Grillgemüse & Rosmarinkartoffeln  
~~~

Unser Cheesecake
Mirabellen & hausgemachtes Honigeis

€ 37,00 p/P als 3 Gang Menü
-Vorspeise, (Salat), Hauptgericht & Dessert-

€ 42,00 p/P als 4 Gang Menü



MENÜ

Gefüllter Kräutercrêpes
Petersilienwurzelcreme & Endivie
~~~

Kürbiscremesüppchen  
geröstete Kürbiskerne & steirisches Öl  
~~~

kleiner Gartensalat
~~~

Kürbisstrudel mit Kräuterrahmsauce  
Wurzelgemüse & Mandelbällchen  
~~~

Unser Cheesecake
Mirabellen & hausgemachtes Honigeis

€ 31,00 p/P als 3 Gang Menü
-Vorspeise, (Salat), Hauptgericht & Dessert-

€ 36,00 p/P als 4 Gang Menü

MENÜ ODER À LA CARTE – SIE HABEN DIE WAHL

Kombinieren Sie Ihr Wunschmenü mit einer Vorspeise oder Suppe, Hauptgericht & Dessert und wir ermäßigen den addierten Gesamtpreis.

VORSPEISEN & SUPPEN

Gefüllter Kräutercrêpes
Petersilienwurzelcreme & Endivie
€ 9,50



Gebratene Wachtelbrüstchen
würziger Kürbissalat & Gremolata
€ 11,00

Gebratene Riesengarnelen
würziges Kürbisragout & Chiliöl
€ 11,00

Kräftige Geflügelessenz
Wurzelgemüse & Kräuterflan
€ 6,50

Kürbiscremesüppchen
geröstete Kürbiskerne & steirisches Öl
€ 6,50



HAUPTGERICHTE

-Für die Freunde der vegetarischen Küche-

Kürbisstrudel mit Kräuterrahmsauce

Wurzelgemüse & Mandelbällchen

€ 16,00



Filet vom Heilbutt mit Beurre Blanc

gerösteter Blumenkohl & Kartoffel-Dill-Püree

€ 23,00

Duett vom Eifeler Landschwein mit Steinpilzen in Rahm

-rosa gebratenes Filet & sanft geschmortes Bäckchen-

Kartoffelkuchen & kleiner Gartensalat

€ 21,00

Gefüllte Maispoulardenbrust mit Portweinjus

getrüffelnder Kohlrabi & Mandelbällchen

€ 21,00

Tranchen vom Flanksteak mit Barbecue-Jus

pikantes Grillgemüse & Rosmarinkartoffeln

€ 24,00

-Aus heimischer Jagd-

Zarte Wildschweinkeule mit Preiselbeersauce

gebratene Steinpilze & Laugenbrezenschnitte, dazu ein kleiner Salat

€ 21,00

DESSERT

Warme Apfelklöße mit Vanillerahmeis

€ 8,00

Auswahl von hausgemachten Sorbets mit Früchten der Saison & Baiser

€ 8,00

Dessertteller Torschänke

-4 Köstlichkeiten aus unserer Patisserie-

€ 9,00

Unser Cheesecake

Mirabellen & hausgemachtes Honigeis

€ 9,00