

## Unsere Herbstleckereien



*Kürbisrahmsüppchen verfeinert mit Ingwer und Apfel  
sowie gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl (D,F,H) 4.50 €*

*selbst geräucherter Wildschweinschinken an Preiselbeersahne  
dazu Herbstsalate und Bauernbrotwürfel (1,9,A1,A3,B,F,I,L) 5.80 €*

*gegrillter Garnelenspieß mit roten Zwiebeln  
auf würzigem Kürbis-Ananas-Chutney dazu Weißbrot (A1,A2,D) 9.80 €*

\* \* \*

*zarte Rehmedaillons in Walnuß-Kürbis-Soße  
dazu gebackene Mandelbällchen (8,G1,G2,H,F) 17.50 €*

*frische Wild-Bolognese mit Lauchzwiebeln und Rucola  
angerichtet auf Spaghetti mit Parmesanspäne (10,A1,B,H) 12.80 €*

*Cordon Bleu vom Schweinerücken mit Kürbismousse,  
Speck und Käse gefüllt in einer Tortilla-Panade gebraten  
dazu Wedges und Frischkäsedip (1,10,A1,B,D,F) 14.80 €*

*rosa gebratenes Rindersteak unter Kürbis- Bergkäse-Kruste  
angerichtet an Kartoffelrösti (4,A1,B) 22.80 €*

*gebratenes Lachsforellenfilet auf Kürbis-Zucchini-Gemüse  
mit Kürbiskernen und Rahm verfeinert  
dazu gedämpfte Kartoffeln (D,F) 16.80 €*

*Putenschnitzel auf „Steirische Art“ in Kürbisöl-Panade gebraten  
dazu bunter Kartoffelsalat mit Tomate und Gurke (1,A1,G1) 13.80 €*

\* \* \*

*Glacierte Äpfel an Vanilleeis mit Kürbis-Kernöl und Sahne (9,F,G3) 4.80 €*