

Herbstzeit ist Eierschwammerl- & Kürbiszeit

Cremesuppe vom Muskatkürbis mit
steirischem Kürbiskernöl und Croutons ^{AGL} € 7,90
Pumpkin cream soup with
styrian pumpkin seed oil and croutons



VEGAN
Kürbis-Gnocchi mit sautierten Hokkaidostücke,
Blattspinat und Eierschwammerln ^{ALO} € 20,90
Pumpkin gnocchi with sautéed pieces of Hokkaido pumpkin,
spinach leaves and chanterelles

Klassisches Eierschwammerl-Gulasch
mit gebratenen Serviettenknödeln ^{ACG} € 21,90
Traditional chanterelle goulash
with fried bread dumplings

Kalbsrückensteak auf Eierschwammerlsauce
dazu sautierte Schupfnudeln und buntes Gemüse ^{AGCO} € 26,50
Saddle of veal with chanterelle sauce
served with sautéed potato noodles and mixed vegetables

Lachsforellenfilet gebraten
auf Hokkaido Kürbis-Spinat-Risotto ^{GD} € 25,90
Pan-fried salmon trout fillet
served on a bed of Hokkaido pumpkin and spinach risotto

... Zum Süßen Ausklang empfiehlt unsere „Pâtisserie“

Haselnuss-Pancakes mit Schokolade,
Birnenkompott und Krokant ^{ACGFH} € 8,50
Hazelnut pancakes with chocolate,
pear compote and hazelnut crunch

A – Gluten, B – Krebstiere, C – Eier von Geflügel, D – Fisch, E – Erdnüsse, F – Soja,
G – Milch, H – Schalenfrüchte, L – Sellerie, M – Senf,
N – Sesam, O – Schwefeldioxid und Sulfite, P – Lupinen, R – Weichtiere

A – Gluten, B – Crustaceans, C – Eggs and derived, D – Fish and derived, E – peanuts and derived,
F – Soybeans and derived, G – Milk and dairy products, H – Nuts, L – Celery, M – Mustard,
N – Sesame, O – Sulfur dioxide, P – Lupines, R – Mollusks