

Herbst Specials

Cremesuppe vom Muskatkürbis mit Kürbiskernöl und Croutons ^{AGL} Cream of nutmeg pumpkin soup with pumpkin seed oil and croutons	€ 7,90
Klassisches Eierschwammerl-Gulasch mit gebratenen Serviettenknödel ^{ACG} Chantarelles-goulash with roasted dumplings	€ 18,90
Zartrosa gebratene Hirschmedaillons mit Thymianjus und getrockneten San Daniele Schinken dazu Serviettenknödel und Rotkraut ^{ACGLO} Medium grilled venison medallions with thyme sauce With dumplings and red cabbage	€ 26,90
Gebratenes Saiblingsfilet auf Hokkaidokürbis-Blattspinat-Risotto ^{DGO} Roasted char fillet with Hokkaido pumpkin-spinach-risotto	€ 24,90

... Zum Süßen Ausklang empfiehlt unsere „Pâtisserie“

Lauwarmer Scheiterhaufen mit Vanilleeis und Salzkaramell ^{ACFGH} Handwarm sweet pyre with vanilla ice cream and salt caramell	€ 8,90
---	--------

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

