

____ VORSPEISEN ____

Carpaccio vom Rind | Passionsfrucht | Feldsalat | Pecorino
€ 13,90

Mit Trüffel ummantelte Terrine vom Reh mit einem Kern aus Entenleber
Sauce Cumberland | Salat von Muskatkürbis und herbstlichen Blattsalaten
€ 09,90

Cremesuppe vom Muskatkürbis
Waldblütenhonig | geröstete Kürbiskerne | Steirisches Kernöl
€ 08,50

____ HAUPTSPEISEN ____

Argentinisches Ochsenroastbeef | 250 gr.
Kräuterbutter | mediterranes Grillgemüse | Kartoffelrösti
€ 32,00

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust
Wilder Brokkoli | Birne | Blauschimmel | Ravioli von Pecorino und Feige
€ 33,00

In Burgunder geschmorte Irische Ochsenbacke
Buttermöhren | Muskatkürbiswürfel | cremiges Steinpilz-Risotto
€ 29,00

Auf der Haut gebratenes Filet vom Zander
Weißweinsauce | Blattspinat | Kartoffelpüree
€ 29,00

Ravioli von Tomate und Ricotta
Tomatensauce | Tomaten-Zucchini-Gemüse | Mozzarella
€ 19,00

____ DESSERT ____

Lauwarmes Schokoladensoufflé mit einem Kern aus weißer Schokolade
Ragout von Birne und Vanille | Vanille-Eis
€ 09,90

Panna Cotta mit Kirschragout
€ 07,50

Vanille & Kürbis
Vanilleeis | Waldblütenhonig | geröstete Kürbiskerne | Steirisches Kernöl
€ 06,20

Kugel Sorbet - nach Tagesangebot
€ 03,50