

Kulinarischer Kalender 12.10. – 23.10.2016
„Aus dem Füllhorn des Herbstes“

Vorspeise und Suppe

Feldsalat mit Roter Bete in Linsendressing mit gebratenem Speck, Champignons, Trauben, Walnüssen und Kürbis-Kernöl	8,90 €
...als Hauptgericht	11,80 €
Kartoffel-Cremesuppe mit Kresse und Croûtons	4,70 €

Hauptgerichte

Hausgemachte Cannelloni mit Kartoffel-Steinpilz-Füllung und Käse überbacken auf Kürbis-Kohlrabi-Lauchgemüse in Rahm mit gebackenen Blumenkohlröschen	12,50 €
...mit Schweinefilet im Speckmantel	15,80 €
Duett vom geschmorten Rindertafelspitz und Ochsenbackerl in kräftiger Rotweinsauce, dazu Blaukraut und Kartoffelknödel	16,50 €
Geschnetzeltes aus der Rehkeule in Calvados-Soße mit Äpfeln und Champignons, Brokkoli-Gemüse, glacierten Karotten und Haselnuss-Rahmpolenta	19,50 €
Medaillon vom Seeteufel mit Wolfsbarschfilet und Jakobsmuschel mit Paprika und Zucchini in Kräuter-Knoblauchbutter gebraten auf Kürbis-Risotto, dazu ein gemischter Salat	21,50 €

Dessert

Maronen-Eisparfait mit Sahne und heißen Zimt-Zwetschgen	6,50 €
---------------------------------------------------------	--------

...und ab dem 26.Oktober lautet unser kulinarisches Motto
„Wild aufgetischt“