

Herbstliche Menüs

September, Oktober, November

Menü I

Kürbissamtsüppchen
mit gerösteten Kernen und Steierischem Kernöl

Medaillons vom Schweinefilet
auf Waldpilzsauce
mit Gartengemüse und Butter-Nudeln

Hausgemachter Apfelstrudel
an Koriander-Vanillerahmeis

Pro Person € 32,00

Menü II

Zanderterrine im Speckmantel
mit Zitronen-Pfefferdip
und Sprossensalat

Rinderconsommé
mit gebratenen Steinpilzen

Gebratene Barbarie-Entenbrust
an Holunderbeerensauce
auf Muskatkürbis-Quittengemüse
und Sesam-Schupfnudeln

Topfenockerl
auf Zwetschgenröster und Mandelhippe

Pro Person € 42,00
Ohne Suppe € 38,00

Menü III

Wachtel-Galantine
mit hausgemachter Marmelade von der roten Zwiebel
an Feldsalat mit Kartoffeldressing

Steinpilz-Cappuccino
mit Grissini

Jakobsmuscheln in Safransud
mit geschmortem Fenchel

Gebratene Kalbshende mit Aromaten
an Portweinsauce
auf Gemüse-Gnocchi

Zweierlei Schokoladenmousse
mit Kumquatkonfit und Orangenhippe

Pro Person € 54,00
Ohne Vorspeise oder Zwischengang € 44,00
Ohne Suppe € 49,00