

Aus unserem kulinarischen Kalender in den Herbstmonaten

Als Aperitif und zu Jederzeit

Erdbeer Spritz – 4 cl Erdbeerlimes & Prosecco	7,20 EUR
Ramazotti ROSATO TONIC – 5 cl Hibiskus-Orangenblütenlikör & Bitter Tonic	7,20 EUR
Limoncello Spritz – 4 cl Limoncello Zitronenlikör & Prosecco	7,20 EUR
SARTI Lemon Spritz – 4 cl Sarti Rosa & Bitter Lemon	7,20 EUR

Erfischend auch ohne Alkohol

Limonzero Spritz – 4 cl Limonzero (alkoholfreier Limoncello aus Zitronenschalen „Limonc Costa d’Amalfi“) & Sekt alkoholfrei	7,20 EUR
Pfirsich Spritz – fruchtiger Pfirsichnektar & Sekt alkoholfrei	6,20 EUR

Suppe / Vorspeise der Saison

Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl und gerösteten Kürbiskernen ✓	6,90 EUR
Garnelenspieß „Lemon-Chili“ , an buntem Salat mit Mango-Chili-Dressing, dazu Knoblauch-Baguette	12,90 EUR

Hauptgerichte im Herbst

Wermsdorfer Karpfenfilet „blau“ , im Wurzelsud gedünstet an Apfelrotkohl, Salzkartoffeln und Buttersauce, dazu Sahne-Meerrettich	23,90 EUR
Wermsdorfer Karpfenfilet „knusprig gebacken“ an Apfelrotkohl, Salzkartoffeln und Buttersauce	23,90 EUR
Geräuchertes ofenwarmes Welsfilet aus der Wermsdorfer Fischräucherei an Salat der Saison mit Kartoffel-Rösti	22,90 EUR
Gebratenes Lachsfilet „Limette-Ingwer-Chili“ auf Blattspinat und Kartoffel-Kürbiskern-Rösti	25,90 EUR
Barbarie-Entenkeule mit Beifuß-Orangensauce Apfelrotkraut, Rosenkohl und Kartoffelklößen	23,90 EUR
Hirschgulasch an Preiselbeer-Pfirsich mit Apfelrotkraut, Champignons und Kartoffelklößen	21,90 EUR
Hirschmedaillon aus dem Rücken / Rotweinjus / Preiselbeer-Pfirsich Rosenkohl, Waldpilze und Kartoffel-Kürbiskern-Rösti	33,90 EUR

... und für Leckermäulchen...

„Aperol-Becher“ Orangensorbet (2 Kugeln) trifft auf eine Kugel Schokoladeneis, fruchtige Mandarinen, Sahne und einen Schuss Aperol	6,90 EUR
---	----------

✓ Vegetarische Speisen

Bei Änderung der Beilagen erheben wir eine Servicepauschale von 1,50 EUR.