

Schmankerl im Oktober

Vorbestellungen bitte unter 0677/ 624 77 190

Kürbiscremesuppe mit Obershaube und Kernöl ^(G,L) € 5,80

Steirer-Cordon-Bleu in Kürbispanier € 18,90

(Speck, Camembert, Pfefferoni, Käferbohnen)

dazu frittierte Erdäpfelwürfel & Wildkräutersauce ^(A,C,G)

Kürbis-Cordon-Bleu in Kürbispanier € 16,90

(geb. Kürbisscheiben m. Schinken & Käse gefüllt)

mit Petersilerdäpfeln & Wildkräutersauce ^(A,C,G)

Wildragout mit Serviettenknödeln € 18,90

und Preiselbeeren ^(A,C,G,L,O)

Kürbisrisotto mit gehobeltem Parmesan, € 14,50
geschmorten Cocktailparadeisern und Kürbiskern-Pesto ^(G,L,O)

Gebratene Lachsfiletstücke auf Kürbisrisotto € 18,90

mit gehobeltem Parmesan, geschmorten

Cocktailparadeisern und Kürbiskern-Pesto ^(D,G,L,O)

Spiralen mit Kürbiskern-Pesto und Parmesan ^(A,G) € 11,50

Kürbistörtchen mit weißer Schokolade € 8,50

auf Fruchtspiegel garniert mit

Vanilleeis, Kernöl und Kürbiskernen ^(A,C,G,H)

Hausgemachte Mehlspeisen ^(A,C,G,H,O)

(Sorten bitte beim Service nachfragen)

Alle Speisen auch zum Mitnehmen!

Verpackungsbeitrag € 1,50 je Menü / zw. € 0,50 + € 1,50 je Speise

Allergene:

Glutenhaltiges Getreide (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F), Milch und Lactose (G), Schalenfrüchte – Baumnüsse (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesamsamen (N), Schwefeldioxid und Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R)