



Speisekarte Herbst – Winter 2023

Vorspeisen & Suppen

Rinderbouillon mit Markklößchen (A,C,G,I)	9,00 €
Aufgeschlagene Kürbiscrème Suppe mit steirischem Kürbiskernöl (G,H,I)	9,00 €
Feldsalat mit Balsamico-Honig-Dressing, Speck und Brotcroutons (A,J,O)	12,50 €
Herbstliche Bowl mit Blatt und Rohkostsalate, dazu gebackene Kürbisspalten und Fetakäse (A,G,I,J)	14,90 €

Pasta

Linguine mit Hokkaidokürbis und gebackenem Schafskäse (A,G,F,I)	19,90 €
---	---------

Vegan

Risotto vom Hokkaidokürbis mit Sellerieschnitzel (A,E,F,H,I)	18,50 €
--	---------

Allergene Stoffe:

A – Gluten B – Krebstiere C – Eier D – Fisch E – Erdnüsse F – Soja G – Milch und Milcherzeugnisse
H – Schalenfrüchte (Nüsse) I – Sellerie J – Senf K – Sesam L – Schwefeldioxid M – Lupinen
N – Weichtiere O – Nitritpökelsalz P – Antioxidationsmittel

Wenn Sie Fragen zu den Allergenen haben, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal



Fischgerichte

Gebratener Zander mit Parmesan-Rosenkohl und Kartoffelstampf (A,D,G,I)	27,80 €
Fish and Chips, Kabeljau gebacken mit breiten Pommes, dazu Kräuterdip und Salatbouquet (A,C,D,G,I,O)	21,90 €

Fleischgerichte

Wildgulasch mit Rotkohl Spätzle und Preiselbeeren (A,C,G,O)	24,80 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites (A,C,G,)	17,90 €
Rinder-Tafelspitz mit Meerrettich-Sauce, Salzkartoffeln und Rote Beete Salat (A,G,I,J)	19,90 €
Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Jus (A,C,G,I,J)	28,90 €
Portion Pommes frites	6,00 €

Dessert

Rosmarin-Honig-Parfait mit eingelegten Orangen (A,C,G,H)	11,90 €
Apfelküchlein mit Vanillesoße und karamellisierten Pflaumen (A,C,G)	9,90 €.