


Herbstküche

 Kürbis-Suppe mit Apfelschaum			9.50
 Herbstsalat an Balsamico-Vinaigrette Grüner Salat, eingelegter Kürbis, Eierschwämme, Trauben, Hagwürfel aus Lungern und geröstete Kerne			15.50
Nüsslisalat an Hausdressing Ei, Speck, Croûtons und geröstete Kürbiskerne			16.50
 Herbst Flammkuchen Eingelegter Kürbis, Austernseitlinge und hausgemachtes Rosmarin-Öl			22.50
Reh-Medaillons an Wildrahmsauce mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und glasierten Maroni			39.50
Wildpastetli mit hausgemachtem Hirschragout, Pommes Frites und Herbstgemüse			25.50
Hirschpfeffer nach Grossmutter Art mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Rotweinbirne mit Preiselbeeren			28.50
 Herbst-Teller Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Maroni, Austernseitlinge und Rotweinbirne mit Preiselbeeren			23.50
Vermicelles Vanilleglacé, Meringues, Schlagrahm Meringues, Schlagrahm			11.50 9.50
Cuvée Franz Pöckl Merlot / Cabernet Sauvignon Weingut Pöckl / Burgenland / Österreich	10cl 75 cl		7.60 53.00
Sauser im Offenausschank Feiner Sauser vom Pilatus Land	pro 10cl		3.90

 = vegetarische Gerichte
Wild: Österreich

