Aus unserem kulinarischen Kalender im Herbst

Als Aperitif und zu Jederzeit

Ramazzotti ROSATO TONIC – 5 cl Hibiskus-Orangenblütenlikör & Bitter Tonic 7,50 EUR
Limoncello Spritz – 4 cl Limoncello Zitronenlikör & Prosecco 7,50 EUR
LILLET Rosé White Peach – Lillet Rosé & Schweppes White Peach 7,50 EUR

… auch ohne Alkohol

Limonzero Spritz – 4 cl Limonzero (alkoholfreier Limoncello aus Zitronenschalen „Limone Costa d´Amalfi“) & Sekt alkoholfrei 7,50 EUR
Pfirsich Spritz – fruchtiger Pfirsichnektar & Sekt alkoholfrei 6,50 EUR

Zum Aufwärmen:

Heiße Marille[13] / Marillen-Punsch 6,00 EUR
Fruchtpunsch alkoholfrei 4,50 EUR

Suppe / Vorspeise der Saison

Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl und gerösteten Kürbiskernen ✓ 7,50 EUR

Zwei Kartoffel-Kürbiskern-Rösti an Knoblauch-Schmand
kleinem Salatbukett, Mango-Chili-Dressing und gerösteten Kürbiskernen ✓ 9,90 EUR

Garnelenspieß „Lemon-Chili“ an Kartoffel-Kürbiskern-Rösti
kleinem Salatbukett mit Mango-Chili-Dressing 12,90 EUR

Hauptgerichte im Herbst

Wermsdorfer Karpfenfilet „blau“, im Wurzelsud gedünstet
an Apfelrotkohl, Salzkartoffeln und Buttersauce, dazu Sahne-Meerrettich 24,90 EUR

Wermsdorfer Karpfenfilet „knusprig gebacken“
an Apfelrotkohl, Salzkartoffeln und Buttersauce 24,90 EUR

Geräuchertes ofenwarmes Welsfilet aus der Wermsdorfer Fischräucherei
an Salat der Saison mit Kartoffel-Kürbiskern-Rösti 24,90 EUR

Gebratenes Lachsfilet „Limette-Ingwer-Chili“
auf Blattspinat und Kartoffel-Kürbiskern-Rösti 25,90 EUR

Barbarie-Entenkeule mit Beifuß-Orangensauce
Apfelrotkraut, Rosenkohl und Kartoffelklößen 24,90 EUR

Wildgulasch an Preiselbeer-Pfirsich
mit Apfelrotkraut, Champignons und Kartoffelklößen 23,90 EUR

Wildschweinbraten in Holunderbeersauce
mit Apfelrotkraut, Rosenkohl und Kartoffelklößen 23,90 EUR

… und für Leckermäulchen…

„Orange trifft Schoko“
Orangensorbet und cremiges Schokoladeneis, fruchtige Mandarinen
Sahne und Schokoladensauce 7,50 EUR

✓ Vegetarische Speisen

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