

## Suppen

Kürbiscreme Süsschen mit Steierischem Kürbiskernöl und Kürbiskernen  
5,90€

Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse und Kräuterflädle (A,G,I)  
5,90 €

## Vorspeisen

Bunter Gemischter Salatteller mit Cremedressing  
oder Balsamicodressing (G,C)  
5,50 €

Gebackener Momarter BIO-Ziegenkäse mit Waldpreiselbeeren,  
Salatgarnitur und Weißbrot (A,G)  
13,90 €

Black-Tiger Garnelen im Pfännchen geschmort in Olivenöl  
mit frischen Kräutern und Knoblauch dazu Weißbrot (B,G,A)  
15,90 €

„Beef-Tatar“  
nach Art des Hauses mit Spiegelei und Roten Zwiebeln dazu Weißbrot (A)  
15,90 €

Feldsalat mit Kürbiskerndressing  
und geräucherter Entenbrust dazu Weißbrot (A)  
13,90 €

## Vegetarische Gerichte

Großer Bunter Salatteller mit Balsamico-Dressing  
dazu Weißbrot (A,C)  
mit Hähnchenbruststreifen 12,90 €  
mit 2 Ziegenkäsetaler 16,90 €  
mit 5 Black-Tiger Garnelen 19,90 €

Tortelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta  
in Kürbissaucе mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl  
14,90 €  
Ziegenfrischkäse-Bällchen +2€

„Zweierlei Kartoffelknödel“  
Spinat & Bergkäse Kartoffelknödel mit brauner Butter und Parmesan (A,G)  
15,90 €

# Hauptgerichte

Hähnchen-Brustfilet „Indische Art“  
mit Curryrahm, Ananasscheiben und Basmatireis (A,G)  
13,90 € kleine Portion 11,90 €

Maishuhnbrust „Supreme“  
auf Gnocchis in Kürbissauce dazu Wilder Brokkoli (A,C,I)  
17,90 €

2 Schweinerückenschnitzel "Wiener Art"  
dazu Pommes Frites und einen Salatteller  
15,90 € kleine Portion 13,90 € (A,C,G)

Überbackenes Ouwrewäller Kochkeesschnitzel  
mit Pommes Frites und einem Salatteller  
17,50 € kleine Portion 15,50 € (A,C,G)

Zanderfilet mit einer Dijon-Senfsauce  
auf Tagliatelle „DU CHEF“ und einem Salatteller (J,G,D)  
18,90 €

Hirsch-Edelgulasch in Trockenem Rotwein geschmort  
mit Spinat-Kartoffelsemmelknödel und Waldpreiselbeeren (A,C,G)  
16,90 €

Medaillons vom Hirschrücken  
auf Kürbis-Kartoffelstampf mit einer Rotweinsauce dazu Wilder Brokkoli (G,I,L)  
24,90 €

Rumpsteak vom Angus-Weiderind  
mit einer Pfeffersauce „Madagaskar“ oder mit Knoblauchcreme  
aus Creme Fraiche oder mit hausgemachter Kräuterbutter  
dazu Pommes Frites und einem Salatteller (G,I)  
28,90 € kleines Steak 25,90 €

Gänsebrust auf Kürbis-Kartoffelstampf mit einer Rotweinsauce  
dazu Feldsalat mit Kürbiskerndressing (G,I)  
28,90 €

Gänsekeule auf einer Maronensauce dazu Spinat-Kartoffelsemmelknödel  
und hausgemachtem Apfelrotkohl (A,G,I)  
29,90 €

Preise inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer!

Allergene: A=Glutenhaltiges Getreide Weizen, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja,  
G=Milch, H=Schalenfrüchte, I=Sellerie, J=Senf, K=Sesamsamen, N=Weichtiere, L=Sulfite