



# Saison - Schmankerl



## Aperitif

„Brombeer Sprizz“

Brombeermus mit Soda, Prosecco, Limette  
gerne auch alkoholfrei  
EUR 7,50 / Glas

## Vorspeise

Gebeizter Lachs an Feldsalat mit Honig-Senfsauce und Kürbiskernrösti EUR 13,90

## Suppe

Cremesuppe vom Muskatkürbis mit Kernöl EUR 6,90

## Hauptgerichte

Teigtascherl mit Kürbis – Frischkäsefüllung in brauner Butter,  
süß-sauer eingelegten Kürbiswürfeln und gehobeltem Parmesan EUR 16,90

Schweinsfilet in Steinpilz – Rahmsauce mit Käsespätzle und Röstzwiebeln EUR 22,50

### Aus heimischer Jagd:

Wildragout mit Preiselbeerbirne, Mandelbrokkoli und gebratenen Semmelknödelscheiben EUR 24,50

Rehbraten in Wacholdersauce mit gebratenen Pilzen, Blaukraut und Schupfnudeln EUR 28,00

## Dessert

Zwetschgenknödel mit Vanillesauce und frischen Beeren EUR 10,90

## Weinempfehlung

### Weiß

Barone di Valforte, Pecorino, DOC - Teramo, Abruzzan 0,25l EUR 8,50

### Rosé

Spielmann Schindler, Rosé - Bobenheim am Berg, Pfalz 0,25l EUR 8,50

### Rot

Animo, Primitivo di Manduria - Leporano 0,25l EUR 9,50