

# Tageskarte

Freitag, 7. Dezember 2018

## Aperitifempfehlung:

**Wild Berry Rose Cocktail 4,80 €**  
(Bosford Rose Gin, Schweppes Wild Berry, Zitrone, Eis)

## Unsere Weinempfehlung

**Temento Green (Cuvée aus Welschriesling und Sauvignon blanc) 2017**  
**Weingut Tement Südsteiermark 0,2 l 5,90 €**

<b>Kürbissuppe vom gelben Hokaidokürbis,</b> mit einem Schuß Rum abgeschmeckt, Kernöl und Brezncroutons	4,90 €
<b>Rehragout (ohne Knochen),</b> Rotweibirne, Wildpreiselbeeren, Gewürzblaukraut, Semmelknödel	15,40 €
<b>Kalbsrahmgulasch</b> mit Eierspätzle	14,90 €
<b>Schweineleber gebraten mit Röstzwiebeln und Apfelscheiben,</b> Kartoffelpüree und Chinakohl mit Frenchdressing	10,40 €
<b>Duett von Reh und Hirsch</b> <b>Rehrückenfilet rosa gebraten, Hirschedelgulasch,</b> Kräutersaitlinge in Rahm, Wildpreiselbeeren, Barbera Rotweibirne, Gewürzblaukraut, hausgemachte Schnittlauch-Gnocci	23,90 €
<b>Tournados (zwei kleine Rinderfiletsteak) „Rio“</b> mit Cognac flambiert, pikante Pfefferrahmsoße, grünem Pfeffer, Pommes frites , Salatteller	26,90 €
<b>Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende rosa gebraten,</b> mit Zwiebelsoße, Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salatteller	18,90 €
<b>Tagliarini (feine Bandnudeln)</b> mit Sahne-Kräutersoße, Lachs, Broccoliröschen	11,90 €
<b>Seelachsfilet gebacken</b> mit Remouladensoße und Kartoffel-Endiviensalat	11,40 €
<b>Fisch der Woche</b> <b>Doradenfilet vom Grill</b> Buttergemüse der Saison, Rosmarinkartoffeln	17,90 €
<b>Hausgemachtes Schokoladenmouse mit Himbeersoße,</b> Pekanus-Crumble	8,90 €
<b>Walnußpalatschinke frisch aus der Pfanne mit Vanilleeis gefüllt,</b> Schokoladensoße und Eierlikör	7,90 €