

Tageskarte

Donnerstag, 11. Oktober 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 €

Kürbissuppe vom gelben Hokaidokürbis, mit einem Schuß Rum abgeschmeckt, Kernöl und Brezncroutons	4,90 €
Tafelspitzsülzchen, blauer Zwiebel, Kernöl, Salatbouquet	9,40 €
Knusprig gebratenes Spanferkel mit Braunbiersoße, Reibeknödel und Krautsalat	13,90 €
Schwäbischer Zwiebelbraten vom Bürgermeisterstück mit Zwiebelsoße, Röstzwiebeln, Eierspätzle nach Wunsch mit Blaukraut oder bunten Salatteller	13,90 €
Rehshlegel aus heimischer Jagd in delikater Pfifferlingrahmsoße, Rotweibirne, Wildpreiselbeeren, Blaukraut, hausgemachte Schnittlauch-Gnocchi	17,40 €
Entbeintes Backhendl mit Kartoffel-Gurkensalat	13,40 €
Duett vom Reh und Hirsch Rehrückenfilet rosa gebraten, Hirschedelgulasch, Rahmpfifferlinge, Bratapfel, Wildpreiselbeeren, Blaukraut, hausgemachte Schnittlauch-Gnocchi	22,90 €
Kalbsleber gebraten mit Apfelingeln und Röstzwiebeln, Kartoffelpüree	15,90 €
Pfifferlinge in feinem Olivenöl geröstet, auf hausgemachten Gnocchi mit Tomatenragout, Basilikumpesto und gehobelten Parmesan	15,90 €
Hausgemachte Schlachtplatte	10,80 €
Norwegisches Fjordlachsfilet, süßer Senfsoße, Buttergemüse der Saison, Rosmarinkartoffeln	18,90 €
Tonka Creme brûlée (gebrannte Krem) mit Erdbeersorbet	7,90 €
Hausgemachter Zwetschgendatschi mit Schlagsahne	3,50 €