

SUPPEN

Getrübelter Champignon-Cappuccino

- serviert im Tässchen -

6,90 €^G



Kürbiscremesuppe «Hokkaido»

- mit steirischem Kürbiskernöl & Kürbis-Crunch -

6,20 €^G



VORSPEISEN

Rustikaler Brotkorb

- mit frischem rustikalem Baguette, hausgemachtem Kürbis-Chutney & Kräuter-Schmand-Dip -

5,70 €^{A,G}



Gebrannter Ziegenkäse

- an rustikalem Feigenbrot mit gebratenem Speck, Feldsalat & Himbeer-Dressing -

9,20 €^{A,G,J}



Feines Würzfleisch

- vom Hähnchen mit Käse überbacken, dazu frisches Baguette & Zitrone -

6,90 €^{A,D,I,F,2}



Getrübelttes Carpaccio vom Rind

- mit Rucola, gehobeltem Parmesan, kleinem Salatbouquet & frischem Baguette -

12,90 €^A

SALATE

Kleiner herbstlicher Blattsalat "Buntes Glück" serviert im Glas

- verschiedene Blattsalate, Tomate & Gurke, garniert mit Croutons & geknusperten Kürbiskernen -

7,20 €^A



Großer herbstlicher Blattsalat "Buntes Glück"

- verschiedene Blattsalate, Tomate & Gurke, garniert mit Croutons & geknusperten Kürbiskernen -

12,90 €^A

auf Wunsch servieren wir Ihnen unseren großen Salat auch mit

Garnelen

- gebratene Black Tiger Garnelen in Knoblauchbutter -

18,90 €^{B,G}

Beschwipster Möwe

- Hähnchenbrustfilet im Bier-Tempura-Teig gebacken -

17,90 €^A

Rumpsteak (250gr.) & Kräuterbutter

- aus artgerechter Haltung, Getreide gefüttert -

25,50 €^G



Unsere Dressing-Auswahl für ihre Salat-Variation

Joghurt-Dressing^{G,J}

Balsamico-Dressing^J

Olivenöl & Balsamico-Essig

«Tommy's» Himbeer-Dressing^J

VEGETARISCHE GERICHTE

Steinpilzrahm auf Tagliarini
- an gehobeltem Parmesan & ausgewähltem Trüffelöl -

14,90 € ^{A,G,I}

wahlweise auch «verrückt un-vegetarisch» mit

Roastbeef-Streifen (120gr.)
- vom argentinischen Rind -

21,90 € ^G



Kürbis-Süßkartoffel-Kuchen
- aus frischen Eiern, serviert mit herbstlichem Gemüse -

13,90 € ^C



SCHMOR- & WILDGERICHTE

Halbe Ente aus dem Ofen
- knusprig gebacken, wahlweise mit hausg. Grünkohl oder fruchtigem Apfelrotkohl & Kartoffelklößen -

25,90 € ^{I,G,1,9}



Rouladen «Duett»
*½ Rinderroulade gefüllt mit Speck, Zwiebel, Senf & Gewürzgurke,
½ Roulade vom Hirsch mit Pfifferlingen gefüllt,
dazu servieren wir Apfelrotkohl & Kartoffelklöße*

wunschweise auch «Solo» bestellbar

18,90 € ^{J,L,I,1,9}



Wildgulasch
- mit Apfelrotkohl & Kartoffelklößen -

17,90 € ^{L,I,1,9}

VOM GRILL & AUS DER PFANNE

Schweinerückensteak "au four"

- mit Hähnchenwürzfleisch & Käse gratiniert, dazu servieren wir einen kl. Salat & frische Pommes frites -

17,50 € ^{A,D,F,G,I,1}



Schweineschnitzel mit Steinpilz-Sauce

- dazu servieren wir einen kleinen Salat & frische Pommes frites -

18,90 € ^{A,C,G,I}



Schweineschnitzel "Wiener Art"

- serviert mit Gemüse der Saison & Bratkartoffeln -

16,90 € ^{A,C,G}



« Beschwipste Möwe »

Hähnchenbrustfilet im Bier-Tempura-Teig gebacken an Chili-Joghurt-Dip,
mit Gemüse der Saison & frischen Pommes frites

18,20 € ^{A,F,G,I}



Argentinisches Rumpsteak (250gr.) mit Kräuterbutter

- aus artgerechter Haltung, Getreide gefüttert -

- dazu servieren wir Gemüse der Saison aus der Pfanne & frische Pommes frites -

28,90 € ^{G,I}



Rinderfilet (180gr.) mit Kräuterbutter

- aus artgerechter Haltung, Getreide gefüttert -

- serviert mit Steinpilz-Risotto an ausgewähltem Mini-Gemüse -

34,90 € ^{G,I}

FISCHGERICHTE

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
- mit Zitronenpfeffersoße an Gemüse der Saison, serviert mit Herzoginkartoffeln -

20,90 € ^{D,G,I}



Gebratene Black Tiger Garnelen
- in Knoblauchsud, serviert mit gemischtem Salat & frischem Baguette -

19,90 € ^{A,B,G}



Fisch-Knusperli
- frittiertes Fisch-Filet mit hausgemachter Tartar-Soße & frischen Pommes frites -

15,90 € ^{A,B,C,G}

« WIR MÖCHTEN SIE AUCH GERN MAL ÜBERRASCHEN »

Unsere aktuelle Tagesempfehlung aus der Küche erfragen Sie gern bei
unserem freundlichen Service-Personal.



DESSERTS

Warmes Schokoladenküchlein
- auf Kirschragout mit Vanilleeis & Streusel -

6,40 € ^{C,G,H,1,2}



Halbgefrorenes aus Haselnuss-Eiscreme
- mit Schokoladenkern, bedeckt mit Haselnussstückchen auf Kirschragout -

6,40 € ^{C,G,H,1,2}