

Kürbiswochen

Kürbiscremesuppe ^{6,7} vom Butternusskürbis	3,90
Zucchini Panna Cotta ^{6,7} mit Kürbis Chutney dazu gebratene Garnelen ²	12,50
Gebackener Kürbis ^{1,3,7} mit Sauce Tartare ^{3,6,9,10}	9,90
Geschmorter Wildschweinbraten ^{9,10} mit Kürbiskraut, dazu Schupfnudeln ^{1,3,7}	13,90
Kürbispfanne ^{6,7,9,10} mit Hühnerfleisch, Nockerln ^{1,3,7} und mit Käse ⁷ überbacken	13,90
Schweinslungenbraten in Kürbiskernpanier ^{1,3,7} mit Erdäpfel-Vogerlsalat ¹⁰	16,50
Kürbisgulasch mit Tiroler Speckknödeln ^{1,3,7}	9,80
Marinierter Kürbis mit Vogerlsalat, gebratenen Garnelen ² und scharfer Kürbismayonnaise ^{3,10}	13,50
Bachsaibling ⁴ , aus dem Salzkammergut auf Kürbisragout ⁶ mit Salzerdäpfeln	18,90
Kürbispalatschinken mit Topfen ⁷ und Balsamico-Erdbeeren mit Schlagobers ⁷	6,40
<u>Schmankerl des Monats:</u>	
Kleine Surstelze mit Senf, Krautsalat, Pfefferoni, Kren und Salzstangerl ¹	14,50
<u>Bierempfehlung¹ des Monats:</u>	
Paulaner Original Oktoberfestbier	0,3l 3,40
Festlich, vollmundig, wunderbar süffig	0,5l 4,40
<u>Weinempfehlungen¹² des Monats:</u>	
Verdino – grüner Veltliner 2016 WG. Ehn, Kamptal NÖ	1/8l 3,60
Rosé 2016 – Cuvée Blaufränkisch und Zweigelt WG. Birgit Braunstein, Purbach Bgld.	1/8l 3,60