



## Herbstlicht

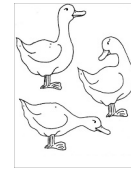
- verzaubert die Welt mit neuen  
Farben und Nuancen-

### Vorspeisen

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kürbisöl ( <i>vegetarisch</i> )	7,00
Ackersalat von der Gärtnerei Schmid mit geröstetem Speck, Croutons und Kartoffeldressing	9,80
Ackersalat von der Gärtnerei Schmid mit angebratenem Hokkaido-Kürbis und Preiselbeervinaigrette ( <i>vegetarisch</i> )	10,50
Carpaccio von der Chioggia-Rübe mit Ziegenkäse aus der kleinen Käserei ( <i>vegetarisch</i> )	13,50
Feiner Büffelmozzarella mit Salat von der roten Beete ( <i>vegetarisch</i> )	12,50
Frische Steinpilze mit pochiertem Ei und Kartoffel - Trüffelcreme ( <i>vegetarisch</i> )	14,50

## Herzhaftes Herbstküche

### Lieblingsgerichte unserer Stammgäste



Kürbismaultaschen mit Rucola-Kräutersahne, Kirschtomaten und Bergkäse <i>(vegetarisch)</i>	16,50
Entenmaultaschen mit Orangenrotkraut und geschmorten Apfel-Zwiebel-Spalten in Balsamico	18,50
Brezelknödel mit Steinpilzen in Kräutersahne mit Wildpreiselbeeren <i>(vegetarisch)</i>	16,50
Wildragout mit Lembergersößle, Bandnudeln, Williamsbirne und Preiselbeeren	19,50
Hirschsteak in der Haselnusskruste mit Kräuterknöpfe	24,50
Kalbsrückensteak mit frischen Steinpilzen und Rosmarinkartoffeln	26,50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffel-Gurkensalat oder hausgemachten Butterspätzle	22,50

## Rinder - Leber

mit glasierten Zwiebeln, Apfelspalten,  
Bratkartoffeln und Balsamicojus 18,50