

# Herbstkarte

## Feldsalat mit gebratenen Pfifferlingen

Kürbiskern dressing | Croutons

J, K, H, A, II

14, 80 €

## Kürbis-Ingwercremesuppe

Steirisches Kernöl

II, I, G, H

6, 90 €



## Tagliatelle mit Pfifferlingen

13, A, G, I, C

15, 80 €

## Hirschburger mit rotem Sesambrotchen

Feldsalat | Cumberlandsoße | Kräuterfrischkäse | Tomaten | Essiggurke

Röstzwiebeln | Pommes Frites

A, K, G

17, 50 €

## Wildragout

Butterspätzle | Wildpreiselbeeren

L, 12, II, C, G

17, 80 €

## Gebratene Kalbsleber

Salbei | Butter | Brokkoli | getrüffeltes Kartoffelpüree

A, 13, G, 1, 2, II

18, 50 €

## Wolfsbarschfilet in der Kartoffelkruste

Balsamicolinsen | Weißwein-Pfeffersoße

D, 4, G, A, 1, 2, II, 13, I

21, 90 €



## Kokosmousse

Ananascarpaccio | Minze

G, II, 13

6, 90 €