Es herbstelt

Dampfige Kürbissuppe
mit a bissl Rahm, gerösteten Kürbiskerndln und Steirer Öl — 8,80

Leberknödelsupp`n
In unserer Rindsbrühe mit viel frischem Schnittlauch — 8,90

Tatar de Boeuf
herzhaft angemachter Rinds-Tatar mit fein gewürfeltem Essig-Gurkerl, Schalotten, Sesamöl, Ei und Dijon-Senf, aufgetischt mit geröstetem Malzkorn-Brot

die Vorspeisenportion	80 g	16,50
Die Brotzeitportion	140 g	25,50

Unser herbstliches Kürbis-Veggi:

Kugelrunde Kürbis-Chili-Knödel
mit a bissl Bergkäse drin, aufgetischt mit frisch geriebenem Parmesan, gerösteten Kerndln und Kernöl auf frisch angeschwenktem jungem Blattspinat — 18,90

Die Bayrische Hofente
Und zwar ein Viertel davon frisch aus dem Ofen, mit Bratensafterl, unserem Blaukraut und handgedrehtem Speisemeister-Knödel — 26,90

Schnitzel vom Hirschen
aus der zarten Lende geklopft und im Kürbiskern-Brezn-Panad rausgebacken, aufgetischt mit Preiselbeer-Hollandaise und einem Vogerl-Kartoffelsalat — 32,50

Kalbsrahmiger Kalbsrahmbraten
aus dem butterzarten Kalbstafelspitz langsam geschmort, in rahmigem Rotweinsosserl und mit wildem Broccoli & angeschwenkten Spinatspätzle aufgetischt — 28,90

Saftiges Filet vom Seesaibling
In Zitronenbutter gebraten und aufgetischt auf einem cremig angeschwenkten Kürbisrisotto mit getösteten Kerndln und Kernöl — 29,80

Unsere Weisswein-Empfehlung für den Herbst:
Paulus Gold Welschriesling, Weingut Molnàr Borhàz, Mór, Ungarn
Unsere Neuentdeckung: Kraftvoller Welschriesling in hellem Zitronengelb mit grünlichen Reflexen, In der Nase und am Gaumen Noten von grünem Apfel, reifem Pfirsich sowie Zitrusfrüchten. Elegant-herber Abgang und ein an Mandeln erinnernder Nachhall.

0,1l	3,50
0,2l	6,90
0,75l	22,-