

Herbstmenü 2023

Am Sonntag, den 12. November ab 18 Uhr



Das ist der Plan. Änderungen vorbehalten

Wildkräutersalat mit Hausdressing und geräucherter
Lachsforelle (Sekt)

Kürbisrahmsuppe mit Kresseschaum (Weißburgunder)

Kalbssteak von der Lende, Weinjus, Kartoffelgratin und
Mischgemüse (Silvarner Sponti)

Spinatkäs'knödel mit Rote Beete Moussline (Rosé)

Ebbas vom Hirsch mit Süßer Senf Soße, Bergkäskrapferl
und Tobinambur (Chianti)

Haselnussoufflé mit kandierten Orangen

75,00 €