

HAUSMENÜ HERBST & WINTER 2017/18

34,00 EUR pro Person

Ausgesuchte Blatt- und Kräutersalate mit leichtem Kartoffeldressing,
gebratenem **Steinpilzstrudel** und **Südtiroler Speckkrusteln**

Aufgeschlagene **Kürbiscremesuppe** mit steirischem Kernöl

Bitte wählen Sie:

Medaillons vom Schweinefilet nach Art der schönen Winzerin mit Speck
und Trauben gebraten auf Cognac-Pfefferrahmsauce,
dazu Marktgemüse und hausgemachte Spätzle

oder

Zwiebelrostbraten vom **Black-Angus Rumpsteak** auf Schalottenjus,
dazu Bratkartoffeln

oder

Maishend´brust á la Saltim bocca mit Salbei und Parmaschinken gebraten,
dazu glasierte Maroni und cremiger Kürbisrisotto

oder

Geschmorter Rehschlegel aus hiesiger Jagd in Wacholderrahmsauce,
dazu gefüllter Blaukraut-Apfel und hausgemachte Spätzle

oder

Filet vom Donauzander in Zitronen-Mandelbutter gebraten, dazu Gemüsebouquet
und kleine Rosmarinkartoffeln

Kleine Variation von **dreierlei süßen Spezialitäten** aus der Pâtisserie

Auf Wunsch servieren wir Ihnen unser Hausmenü auch gerne in einer vegetarischen Variante