

## HAUSMENÜ HERBST 2018

**34,50 EUR pro Person**

Variation von dreierlei verschiedenen **Vorspeisenschmankerln** der Jahreszeit

\*\*\*

**Aufgeschlagene Kürbiscremesuppe** mit steirischem Kernöl

\*\*\*

Bitte wählen Sie:

**Medaillons vom Schweinefilet** nach Art der schönen Winzerin mit Speck und Weintrauben gebraten auf Schwammerlsauce, dazu Gemüse der Jahreszeit und hausgemachte Spätzle

oder

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

oder

**Geschmortes Wildschwein** á la „Boeuf Bourignon“ mit Wirsing, Wurzelgemüse und Stampfkartoffeln

oder

**Gebratene Hähnchenbrust** mit pikantem Curry-Kokos-Gemüse, gebackener Banane und Basmatireis

oder

**Filet vom Donauzander** in Zitronen-Mandelbutter gebraten, kleines Gemüsebouquet und Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

**Knusprige Apfelkücherl** mit Zimtzucker und geeistem Vanillekipferl-Parfait

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