

### HAUSMENÜ HERBST / WINTER 2019

35,50 EUR pro Person

**Ausgesuchte Blatt- und Kräutersalate** mit gebratenen **Pilzen**,  
Kirschtomaten und Olivenöl-Croûtons

\*\*\*

Aufgeschlagene **Kürbiscremesuppe**  
mit steirischem Kernöl

\*\*\*

Bitte wählen Sie:

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

oder

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

oder

**Geschmorte Rehkeule** aus hiesiger Jagd in Wacholderrahmsauce,  
dazu gefüllter Blaukrautapfel und hausgemachte Spätzle

oder

Variation von **filierten Edelfischen und Riesengarnelen**  
in Hummer-Basilikumsauce, dazu Marktgemüse und Basmatireis

oder

**Rote-Beete-Quiche** mit Gorgonzola, Walnüssen und Honig, dazu Blattsalat

\*\*\*

**Zweierlei süße Schmakerl** aus unserer Pâtisserie

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