



TAGESANGEBOT

KÜRBIS-Karottensuppe mit gerösteten Kürbiskernen und -öl

Pumpkin-carrot-soup with oil & roasted seeds
als Vorspeise 5,80 € als Hauptgang 8,80 €

3 Stück BRUSCHETTA

3 slices bruschetta
7,80 €

Pistazien-KÜRBIS-Paté (Kürbisaufstrich mit Frischkäse & Pistazien) mit Baguette

Pumpkin ricotta spread with pistachios & French bread
7,80 €

Carpaccio vom RIND mit Pilzen und Parmesanspänen

Beef carpaccio with mushrooms and Parmesan shavings
11,80 €

2 Stück KALBFleischküchla (50% Kalb / 50% Schwein) mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat

2 veal meatballs (50% veal / 50% pork) with potato-cucumber-salad
13,80 €

HUMMERfleisch in Safransoße

mit Graupenrisotto und glacierten Meeres-Bohnen (Passepierre)

Lobster meat in saffron sauce with pearl barley risotto and glazed algas
38,80 €

Graupenrisotto mit gebratenem KÜRBIS

Pearl barley risotto with sautéed pumpkin
14,80 €

Kleiner Wildkräutersalat als Beilagensalat + 2,80 €

Small wild herb salad as side order

Großer Wildkräutersalat mit gebratenem BUTTERNÜBKÜRBIS

Big wild herb salad with roasted pumpkin
15,80 €

VEGANES GEMÜSEcurry mit Kürbis und Jasminreis

Vegan vegetable curry with pumpkin and jasmin rice
16,80 €

Hofbräu SCHOKOLADENKUCHEN „Renard“

mit hausgemachtem weißen Schokoladeneis und Rotweibirne

Chocolate cake with homemade white chocolate ice cream and red wine pear
10,80 €

Weinempfehlung

2017er CHARDONNAY „ZWICKL“

Handverlesener, kräftig -eleganter Chardonnay, 10 Monate im Barrique gereift

Weingut Kirnbauer, Deutschkreutz, Burgenland

0,1l...4,90 € / 0,2l...9,80 €

Zum Dessert

FEMINA GLUT

Handgelesener Likörwein nach Portweinart

Weingut Ilonka Scheuring, Margetshöchheim, Franken

5cl...5,80 €

(Die Weine enthalten Sulfite)