

Herbstliche Küche



Empfehlung

Canonita-Tonic

Orangenlikör | Tonic | Rosmarin | Orange
0,2l - 6,90 €

Michael Scheibel - Alte Zeit Apricot-Brandy

2cl - 5,50 €
4cl - 11,00 €

VORSPEISEN

Kürbiscrèmesuppe

steirisches Öl | geröstete Kürbiskerne
7,90 €

Tatar von der Lachsforelle

Wan Tan | Soja Perlen | Gurke
Limette | Wasabi Cracker
13,90 €

Kleine Salatschale

-Beilagensalat-
6,00 €

Karamellierter Ziegenkäse

Wildkräuter | Balsamico | Walnuss
Feige | Brot
8,90 €

HAUPTGERICHTE

Herbst Bowl

Birne | Gurke | Tomate | Feta
Feige | Kürbiskerne | Rote Beete
14,90 €

Hausgemachte Pasta mit Trüffel

hausgemachte Casarecce | Trüffel
halbgetrocknete Tomaten | Grana Padano
14,90 €

HAUPTGERICHTE

Kürbis-Gnocchi

halbgetrocknete Tomaten | Rucola
Cashewkerne | gehobelter Parmesan
16,90 €

Hirschgulasch mit hausgemachter Pasta

hausgemachte Casarecce | Champignons
19,90 €

Hähnchenbrust mit Chorizo

Kürbis-Gnocchi-Gemüsepfanne
25,90 €

Gebratenes Lachsforellenfilet

wilder Brokkoli | Cashewkerne
Rote-Beete-Gnocchi | Safranschaum
26,90 €

Ofen-Süßkartoffel

Süßkartoffel | Kräuterschmand
buntes Blattwerk
11,90 €

mit geräuchertem Lachs

+ 5,00 €

Thai Curry

Gemüse | Curry | Jasminreis | Erdnüsse
17,90 €

Pulled Beef Burger

Brioche Bun | Smoky Mayo | Barbecue-Sauce | Cheddar
Jalapeño | Coleslaw | Schmorzwiebeln | Curly fries
19,90 €

Geschmortes Ochsenbäckchen

wilder Brokkoli | Kartoffelstampf | Portwein-Jus
28,90 €

UNSERE KLASSIKER

Geräuchertes Welsfilet von unserem Fischer Markus Lingner

Ofen-Süßkartoffel | Senf-Honig-Dill-Sauce | buntes Blattwerk

21,90€

Original Wiener Schnitzel

Kalbsoberschale | lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeergelee | buntes Blattwerk

29,90 €

Zwiebelrostbraten

Rumpsteak 200g | Röstzwiebeln | Spitzkohlsalat | Rosmarinkartoffeln

Schmorzwiebeln | Portwein-Jus

34,90 €

Rosa gebratene Kalbsleber

Schmorzwiebeln | Birnen-Ingwer-Chutney | Röstzwiebeln

Kartoffelstampf | Portwein-Jus

24,90 €

DESSERT

Churros

frittiertes Spritzgebäck | Zimt-Zucker | Nuss-Nougat-Crème

5,90 €

Steirereis

Vanilleeis | Kürbiskerne | steirisches Öl

4,90 €

Crème brûlée

klassisch mit Karamellkruste

8,90 €

Französische Käseauswahl

Comté | Camembert | Ziegenkäse

karamellisierte Walnüsse | hausgemachter Birnen-Ingwer-Senf | Weintrauben

13,90 €

 -> Vegetarisch |  -> Vegan

Liebe Gäste, unser Team informiert Sie gern über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Fragen Sie uns einfach danach.

Eine Vielzahl unserer Produkte beziehen wir von regionalen Produzenten:

Wels von der Blausee GmbH/Gröbern

Gemüse von Hübler Fruchthandelsgesellschaft/Leipzig | Luthertomaten aus Wittenberg

Eier von der Agora Land & Forstwirtschaft GmbH/Zörbig | Brot & Brötchen von der Landbäckerei Schiebel/Schwemsal

Kuchen & Torten von der Konditorei Mrosek/Dessau

