



Abendkarte

Küche von 17.00 Uhr – 20.00 Uhr

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind / Parmesan / Rucola 16,00

gebackenes Tartar vom Thunfisch / Avocado / Gurken-Rettichsalat 16,00

Radicchiosalat 9,50

(French Dressing / Birne / Nüsse / Gorgonzola)

Suppen

Kürbiscremesuppe / Steirisches Öl / Kürbiskerne 7,90

Pfifferlings-Cremesuppe / Croutons / Schnittlauch 7,90

Hauptgerichte

Rehragout / Preiselbeersauce / Spätzle / Kohlrabi / Pilze 23,00

(Land- und Forstwirtschaft Wolfgang Brückl, Pemfling)

Sauerbraten vom Simmentaler Rind / Kartoffelknödel / Blaukraut 24,50

gebratenes Rotbarschfilet / Paprikaschaum / Salsiccia / Kartoffel-Olivenpüree 28,50

gebackenes Filet vom Zander / Kartoffel-Gurkensalat / Sauce Remoulade 24,50

Gemüselasagne / Trüffelsauce / Pesto / Parmesan / kleiner Salat 17,50