

Herbstmenü 1

Sauerampfersuppe mit Seeteufelbäckchen ^{D,G,I}

Entenbrust, Rosa gebraten in Portweinjus mit rotem Zwiebelconfit,

Brokkoli und Schufpnudeln ^{A,C,I,L}

Gratiniertes Limonen-Eisparfait mit Amarettopfirsichen ^{C,G}

€28,- pro Person

Herbstmenü 2

Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl und gerösteten Kürbiskernen ^{G,I,L}

Kalbsaxe im Ganzen gebraten mit Madeirasauce, Zucchini, Tomaten, Kohlrabi und

Gratinkartoffeln ^{A,G,I}

Eierliköreisparfait mit Melonensalat ^{C,G}

€28,50 pro Person

Herbstmenü 3

Gegrillte Riesengarnelen mit einem Salat von Mango, Bohnen, Keimsporen und Kräutern ^{B,F}

Pfifferlingrahmsuppe mit Kerbel ^{G,I}

Frischlingssauerbraten mit Dörrobst, Rahmwirsing und Kartoffelknödeln ^{A,C,G,I,J,L}

Birnenstrudel mit Grappacreme und Nougateis ^{A,C,G,H,L}

€37,- pro Person

Herbstmenü 4

Hirschschinken aus mildem Buchenrauch mit Kohlrabisalat und gerösteten Pinienkernen

Schmorgurkensuppe mit Garnelen und Dillpilzen ^{G,I,J,L}

Kotelett und Filet vom Weidelamm auf Ratatouille mit Kräuterjus und Knoblauchgnocchi ^{C,I}

Kaffeemousse und weißes Mokkaeis mit Gewürzbirne ^{C,G}

€43,50 pro Person

Herbstmenü 5

Essenz von Edelfischen mit Pastis ^{B,C,D,I,L}

Kross gebratenes Flusszanderfilet auf grünem Spargel mit Pfifferlingen in Vanillebutter ^{D,G,I,L}

Roastbeef, im Ganzen gebraten mit Kräuterkruste, Sauce Béarnaise, Tomatenstew,

Schneidebohnen und Kartoffelrösti ^{C,G,L}

Zwetschenröster mit Topfenknödel im Krokantmantel ^{A,C,GH,L}

€44,50 pro Person

Herbstmenü 6

Tomatenparfait mit marinierten Mozzarellaperlen

und einem Feldsalat in Balsamico-Vinaigrette ^{G,I}

Gebratenes Red-Filet auf Mangoldgemüse mit grüner Currysauce ^{D,F,G,I,L}

Karotten-Passionsfruchtsorbet mit Champagner ^L

Rehrücken, Rosa gebraten in Holunderjus mit Pfifferlingen,

Zucchini, Brokkoli und Butterspätzle ^{A,C,G,I,L}

Süße Variation mit frischen Beeren ^{A,C,G,H}

€57,- pro Person