

Die herbstlichen Empfehlungen unseres Küchenchefs:

**Kürbiscremesüppchen
mit Schwarzwälder Schinkenstreifen
und garniert mit Kürbiskernen** **5,70**

**Feldsalat
mit gegrillten Kürbisstreifen und Olivenöl-Dressing
dazu ofenfrisches Baguette** **12,80**

**Puten-Kürbis-Geschnetzeltes
mit grünen Nudeln und Salatteller der Saison** **14,80**

**Kalbtafelspitz
mit Meerrettichsauce und Petersilienkartoffeln
dazu Salatteller der Saison** **16,80**

**Schweinemedallions
mit Kürbis- und Zirtonenrahm
dazu Kürbisspätzle und Salatteller der Saison** **17,80**

**Gebratene Zanderfilets
auf Kürbis-Kartoffel-Stampf mit Preiselbeerensauce
und Feldsalat mit Balsamico-Dressung** **18,30**

Danach empfehlen wir einen:

Original Österreichischen Marillenbrand 0,02l **2,50**