

UNSER KULINARISCHER NOVEMBER

VORSPEISE:

Roh marinierter Hirschkalbsrücken in der Walnuss - Kürbismarinade
mit Schafsfrischkäse und Zupfsalaten

12,80 €



SUPPEN:

Sellerie - Birnenschaumsuppe mit knusprigem Sellerie – Mohntascherl
und Bio - Mohnöl

5,80 €



ZWISCHENGANG:

Mini – Grammelknödel vom „Steirerhendl“ auf saurem Wacholderkraut

6,40 €



HAUPTGERICHTE:

Cremige Erdäpfelnockerln, Schwarzwurzeln und Kohlsprossen mit Asmonte
und Thymian

10,90 €



Filet vom „Ausseer Eismeersaibling“ am heißen Stein gegart,
mit Fenchel – Vanillekraut, schwarzem Reis und Blutorangenbutter

19,50 €



Butterzarte Beiried vom „Ausseer Rind“ auf getrüffeltem Quinoa,
Kräuterseitlingen, Lauch und grünem Pfefferjus

25,50 €





DESSERTS:

„Bauernhof Eis“ Sorbetauswahl: Champagner, Johannisbeere, Pfefferminze

5,40 €

Crème von der „Zotter“ Edelbitter - Schokolade auf süßem Curry – Kürbis und weißem Mokkaschaum

9,90 €



KÄSE:

Verschiedene österreichische Käsesorten mit hausgemachtem Brot
und pikanten Marmeladen

6,80 €

**Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele
Lust hat, darin zu wohnen.**

Winston Churchill

