

Frische Steinpilze, Waldpilze & herbstliche Speisen

<i>Zarter Rapünzchensalat in Apfel-Vinaigrette mit Röstspeck und Croûtons</i>	<i>7,90 €</i>
<i>Waldpilz-Bouillon mit Kräuterflädchen & Wachtelei</i>	<i>8,90 €</i>
<i>Rahmsüppchen vom Muskatkürbis mit steirischem Kernöl und gerösteten Kürbiskernen</i>	<i>8,90 €</i>
<i>Hausgemache Steinpilzsülze an zartem Rapünzchensalat und eingelegtes Herbstgemüse</i>	<i>10,90 €</i>
<i>Tranchen von der Barbarie-Entenbrust auf Hagebutten-Marillensauce mit marinierten Mangospalten an fruchtigem Endiviensalat</i>	<i>13,90 €</i>
<i>Carpaccio vom Sashimi-Thunfisch mit Limonen-Chili-Marinade, eingelegten Waldpilzen & Zitrusfrüchten</i>	<i>15,90 €</i>
<i>Frische Waldpilze mit zarten Wachsböhnchen und Petersilienkartoffeln</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Frische Waldpilze mit Kaiserschoten und Rahmnudeln</i>	<i>21,90 €</i>
<i>Gegrilltes Schweinskarrée mit frischen Waldpilzen, Buttererbsen und Petersilienkartoffeln</i>	<i>24,50 €</i>
<i>Ragout von der Hirschkalbskeule mit Wildpreiselbeeren, Apfelrotkohl und Thüringer Klößen</i>	<i>24,90 €</i>
<i>Schweinsmedaillons mit frischen Steinpilzen, zarten Wachsböhnchen und Rahmnudeln</i>	<i>29,50 €</i>
<i>Wiener Kalbsschnitzel mit frischen Steinpilzen, Petersilienkartoffeln und Feldsalat</i>	<i>31,90 €</i>
<i>Gegrilltes Angus-Roastbeef mit frischen Steinpilzen, Pesto-Spaghettini und Kopfsalat</i>	<i>36,90 €</i>
<i>Filet von der Regenbogenforelle auf Rieslingsauce mit jungem Blattspinat und Basmatireis</i>	<i>24,90 €</i>
<i>Lavendel-Cassis-Parfait & Williamsbirnen-Sorbet mit Schattenmorellen und Sahne</i>	<i>10,90 €</i>