

HerbstGenussWochen

www.genuss-region.at



Kürbisschaumsuppe ***

mit Zimtcroûtons [A, G, L] € 5,20

Herbstlicher Blattsalat ***

mit geräucherter Entenbrust und Russisch-Kompott [M, H] € 9,80

Rehragout

aus heimischer Jagd, mit Preiselbeerapfel, Spätzle und Blaukraut
[O, A, C, G] € 17,90

Rehschnitzel „Mirza“

an Wildrahmsauce mit Waldpilzen und Trauben, Kartoffelkroketten,
Blaukraut und Maroni [O, A, C, H] € 22,50

Zandersaltimbocca ***

mit Ananassalbei und Rohschinken, auf Tomatenrisotto [D, G, O,] € 16,80

Unsere Weinempfehlung:

Merlot Blauburgunder

Eleganter und weicher Rotwein, mit vollem Körper und feiner Kirschnote.
Bioweingut Mehofer, Neudegg am Wagram, Donauland € 27,60
Offenausschank 1/8 l € 4,60

Nachspeisen

Apfelküchle mit Vanilleeis und Sahne [A, G] € 6,20 ***

Topfennockerl in Zuckerbrösel auf Himbeer-Sauce
und Vanilleeis und Sahne [A, C, G] € 6,20 ***

Apfelstrudel mit Vanilleis und Sahne [A, H] € 4,80 ***

Mini-Desserts: € 4,20

Schokoladensoufflé mit Vanille-Eis [C, G, H, O] ***

Basilikumeis mit Früchtegarnitur [C, G] ***

ALFI®-Legende [Allergeninformation]

| | | | |
|-------------------------|---|-----------------------------|-----|
| Glutenhaltiges Getreide | A | Sellerie | L |
| Krebstiere | B | Senf | M |
| Ei | C | Sesam | N |
| Fisch | D | Sulfite | O |
| Erdnuss | E | Lupinen | P |
| Soja | F | Weichtiere | R |
| Milch oder Laktose | G | keine Kennzeichnungspflicht | --- |
| Schalenfrüchte | H | | |

Gemäß Allergeninformationsverordnung BGBL II 175/2014

FÜR ÄNDERUNGSWÜNSCHE, SONDERWÜNSCHE, ZUSÄTZLICHES, USW.
VERRECHNEN WIR EINEN KLEINEN AUFPREIS!

*** Diese Gerichte können wir nicht in kleiner Portion anbieten.