

*Rotwein 1.2er Gordo, Yecla Monastrell & Cabernet-Sauvignon 6,50  
mit 91 Parkerpunkten ausgezeichnet*

*Kürbissuppe mit feinem Kernöl 6,90*

*\*\*\*\**

*Herbstliches Curry „Vegan“ mit Süßkartoffeln, Kürbis  
und Kichererbsen, Basmatireis & Salat 13,90*

*Maishähnchenbrust im Parmaschinkenmantel  
mit Gnocchi, Zuckererbsen & Salat 13,90*

*Hirschragout in Burgunder geschmort mit Rosenkohl,  
hausgemachtem Kartoffelstrudel & Salat 16,50*

*Filets vom Drachenkopf aus Wildfang  
mit Kapern-Zitronensauce Kartoffel-Wedges & Salat 17,50*

*Gegrillte Dorade mit Olivenöl  
Rosmarinkartoffeln & Salat 17,50*

*Das Beste von der knusprigen Barbarieente aus dem Rohr  
mit Kartoffelklößen, Apfelrotkohl & Salat 19,50*

*Rosa Wildhasenfilet auf Preiselbeerjus  
mit gebratenen Serviettenknödel, Rosenkohl & Salat 19,50*

### *Menü*

*Kürbissuppe mit feinem steirischem Kernöl*

*\*\*\*\*\**

*Lammkrone mit Kräuterkruste aus dem Rohr  
mit Rosmarinkartoffeln & grünen Bohnen*

*\*\*\*\*\**

*Crème Brûlée 27,50*