



HERBSTZEIT IM FROHSINN

Nüsslisalat* mit Pilzen, Trauben, Feige und Speck	12.50
Randencarpaccio* mit Apfel und Frischkäse	10.50
Kürbiscremesuppe* mit Rahmhaube und steirischem Kernöl	10.50
Wildschwein Rohschinken mit in Balsamico eingemachtem Gemüse und Pilzen und Parmesan	14.50
Hirschpfeffer mit Spätzli und Rotkraut	34.50
Hirsch-Entrecôte mit Spätzli und Rosenkohl an Preiselbeersauce	39.50
Bauernrösti Knusprige Röst mit Zwiebeln, Champignons, Speck, mit Käse überbacken und Ei	21.00
Steinpilz-Tagliatelle* mit Kräutern	21.50
Kürbisravioli* mit Salbei	19.50
Nesselrode Merengue mit Vanilleglace und Vermicelles	11.50

*Vegetarische Gerichte