



Herbstliche Köstlichkeiten (ABENDKARTE)

CREMIGE KÜRBISCREMÉSUPPE

MIT KOKOSMILCH UND BROT-CROÛTONS, VERFEINERT MIT KNACKIGEM SPECK

14

NÜSSLISALAT

MIT EI, GEBRATENEN PFIFFERLINGEN, GERÖSTETEM SPECK UND GLASIERTEN MARRONI

18

RANDEN-CARPACCIO

DÜNN GESCHNITTENES RANDENCARPACCIO, DAZU FRISCHE FEIGEN GEFÜLLT MIT GORGONZOLA, WALNÜSSE UND ROTE FEIGENMARMELADE, LEICHT SCHARF

21/29

WILDSCHWEIN-MEDAILLON (200 GRAMM)

AN PORTWEINSAUCE, SERVIERT MIT WALDPILZ RISOTTO ODER KÜRBIS RISOTTO DEKORIERT MIT GLASIERTEN MARRONI

46

ZARTES KALBSFILET (200 GRAMM)

SERVIERT MIT FRISCHEN, GEBRATENEN PFIFFERLINGEN, DAZU KÜRBIS RISOTTO UND GLASIERTE MARRONI

58

KÜRBISGNOCCHI

SERVIERT MIT PFIFFERLINGEN, KÜRBISCREMESAUCE, FEINE KALBSFLEISCHSTREIFEN UND GLACIERTEN MARRONI UND PREISELBEERMARMELADE

24/36

HERBSTLICHE TAGLIOLINI MIT WILDSCHWEIN

TAGLIOLINI AN LEICHTER RAHMSAUCE MIT FRISCHEN PFIFFERLINGEN UND WILDSCHWEIN-STREIFEN VOM GRILL

26/34

KÜRBIS-RISOTTO

BUTTERNUSS KÜRBIS RISOTTO MIT GLASIERTEN MARRONI UND FRISCHE FEIGEN UND PREISELBEERENMARMELADE

24/32

SPAGHETTI BUTTERNUSSKÜRBIS-CARBONARA

SPAGHETTI MIT BUTTERNUSSKÜRBIS-CREMESAUCE, EI, RAHM UND GEBRATENER TIROLERSPECK

21.50/26.50

HERBSTTELLER

SPÄTZLI, ROTKRAUT, GLASIERTER ROSENKOHL UND GLASIERTE MARRONI, BIRNE MIT PREISELBEEREN-MARMELADE

32



Herbstliche Dessert

COUPE NESSELRODE

VERMICELLE, VANILLEGLACE UND RAHM

12.50

VERMICELLE

MIT MERENGUE UND RAHM

10.50

CARAMELISIERTE MARRONI

2 KUGELN VANILLEGLACE MIT GLASIERTEN MARRONI

14.50

CARAMELISIERTE ZWETSCHGEN

MIT ZINTGLACE

14.50

