Küchenempfehlung

Vorspeisen

Kürbis-Tatar mit gebratenen Scampis, dazu eine aromatische mediterrane Kräutersauce. - 20,9

Kürbiscremesuppe mit steirischem Kürbiskern Öl und gerösteten Kürbiskernen - 8,9

Hauptgerichte

Duett vom gegrilltem Saiblings Filet und Scampi auf Kürbis-Kartoffel-Püree an einer Kaviar-Senf -Sauce, Pak Choi-Kräutersailing-Gemüse -29,90

Frische Tagliatelle in einer leichten Sahne-Lauchsauce mit Lachswürfeln, Baby-Spinat und frischen Kirschtomaten -26,9

Wiener Schnitzel , Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Beilagensalat und Preiselbeeren -29,9

Frische Paccheri Pasta mit würzigem Kalbsragout, verfeinert mit frischen Kräutern, gebratenen Pfifferlingen und gehobeltem Parmesan -25,9

Tomatisierter Bulgur an gegrillten Kürbisspalten mit Hummus-Mousse, Teriyaki-Sauce und einem buntem Salatbouquet -23,9

Dessert

Hausgemachte Kürbis Crembrulée mit frischen Beeren -10,90

Kitchen Recommendation

Appetizers

Pumpkin tartare with fried scampi, accompanied by an aromatic Mediterranean herb sauce. - 20.9

Pumpkin cream soup with Styrian pumpkin seed oil and roasted pumpkin seeds – 8.9

Main Courses

Duet of grilled char fillet and scampi on pumpkin and potato purée, served with caviar and mustard sauce, pak choi, and herb-marinated vegetables – 29.90

Fresh tagliatelle in a light cream-and-leek sauce with salmon cubes, baby spinach, and fresh cherry tomatoes – 26.9

Wiener schnitzel, fried potatoes with onions, a side salad, and cranberries – 29.9

Fresh paccheri pasta with spicy veal ragù, enhanced with fresh herbs, sautéed chanterelles, and shaved Parmesan – 25.9

Tomato-infused bulgur wheat with grilled pumpkin wedges, hummus mousse, teriyaki sauce, and a colorful salad bouquet – 23.9

Dessert

Homemade pumpkin crème brûlée with fresh berries – 10.90