



## Das Vegetarische Menü

35,00 €

Gratinierter Ziegenkäse mit Pfirsich-Feigenrelish

\*\*\*

Kürbisrahmsuppe mit steirischem Kürbiskernöl

\*\*\*

Bergkäseravioli in Kräuterrahm mit gegrilltem Gemüse

\*\*\*

gebranntes Mandelparfait mit Apfelkompott & Preiselbeersorbet

### Unsere Weinempfehlungen:

Cabernet Blanc trocken Biowein

VDP-Weingut Lämmlein-Schindler Mauchen

0,25 l 8,50

Pinot & Syrah trocken

Pinot & Syrah führt zwei vermeintlich getrennte Weinwelten zusammen. Die

Eleganz des Pinot trifft auf die Würze des Syrah

Weingut Fritz Waßner

0,25 l 9,80



## Vorspeisen

Fleischbrühe mit Markklöble oder Leberspätzle	5,50
Feldsalat in Walnussdressing mit Speck & Croutons	9,50
Kürbisrahmsuppe mit steirischem Kürbiskernöl & gebratener Kammuschel	9,50
Gratinierter Ziegenkäse mit Pfirsich-Feigenrelish	13,00
Terrine von der Wachtel & Gänseleber mit Apfel-Kürbischutney & Brioche	17,00
Gebratenes Kalbsbries auf Kartoffelrisotto & Pfifferlinge	16,00
Schottischer Gewürzlachs mit marinierten Artischocken & Senfsauce	16,00

## Hauptgänge

Bouillabaisse von Krustentieren & Edelfischen mit Croutons und Sauce Aioli	24,00 als Vorspeise 16,00
Bergkäseravioli in Kräuterrahm mit gegrilltem Gemüse	18,00
Pfifferlinge mit Speck & Zwiebeln in Rahm mit hausgemachten Nudeln	21,00
Wienerschnitzel mit Pommes frites und kleinem Salatschüssel	22,00
Rinderrücken mit Senf & Schalotten gebraten auf Sauerkraut & Rösti	28,00
Cordon bleu „Kronenklassiker“ mit Marktgemüse & Kroketten	28,00
Wildschweingoulasch aus Staufener Jagd mit Preiselbeerbirne, Rahmwirsing, Apfelrotkraut & Spätzle	24,00
Rehrücken mit Olivenkruste, Kürbispüree, Pfifferlingen und Gnocchi	32,00
Seeteufel & Garnelenklößchen auf Blattspinat & Safranrisotto an Krustentierschaum	30,00