

Champagner Taittinger 0,75l € 79,--	0,1l	€ 12,--
Frischer Saft von Himbeeren mit Prosecco aufgegossen		€ 6,50
Pink Prosecco auf Eis		€ 7,50
Wein des Monats: Primitivo „Bucefalo“ Bio 0,1l rot		€ 4,50
Bianco di Custoza 0,7l € 24,--	0,2l	€ 7,50

“Die Welt gehört dem, der Sie genießt”

Graf Giacomo Leopardi

Zwiebesuppe mit Roggenbrotroutons	€ 7,50
Tompinatur Cremesuppe	€ 7,50

Rote Bete im Kartoffelmantel an Mango Dattelhutnay	€ 14,90
Apfel mit Ziegenkäse- Honig gratiniert an Herbstsalate	€ 14,90
Rote Beetecarpaccio mit Schafskäse und Champignons	€ 11,50
Bruschetta mit Gorgonzola und Feigen, Auberginen, Rosmarin	€ 9,50
Süßkartoffeltarte an Pflücksalat	€ 9,50



Ofen Süßkartoffel mit Kürbis und Orangen- Currydip (Vegan)	€ 17,50
Kaspressknödel auf Rotkraut und brauner Butter	€ 16,50
Malfatti mit Salbeibutter	€ 16,90



Ente mit Blaukraut und Kartoffelknödel	€ 22,90
Kalbsleber auf Hummus mit Karotten und Petersilie und Gratin	€ 23,90
Höslwanger Charolaise Rinderschmorbraten mit Kartoffelknödel	€ 24,20
und Apfel- Blaukraut	
Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren mit Bratkartoffeln und Salat	€ 25,90
Viktoriabarsch im Vitalmantel auf Süßkartoffel- Pfannengemüse	€ 21,--



Schokoladenmousse an Orangensoße	€ 10,50
Tiramisu	€ 5,90
Pecorino mit Hausgemachten Quittenbrot	€ 12,50

Vegetarischer Kochkurs 18.11. - 17:30Uhr

Dämmerschoppen mit The YP'S Sonntag 30.11.-17Uhr!

Feier mit uns Silvester!