

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: Nero d'Avola Sizilien 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
Bunter Salat mit Garnelen	€ 18,90
Kalter Braten mit Meerrettich und Bratkartoffeln	€ 14,50
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
♥	
Hirsebratlinge roter Beete in Meerrettichsoße (Vegan)	€ 17,50
Chicorée in Orangensoße dazu Rotkraut und Gnocchi	€ 16,50
Sellerieschnitzel auf Lauchfondue und Kartoffelgratin	€ 17,90
♥	
Lammwürste an Kartoffel- Kürbisstampf	€ 14,90
Schweinefilet in der Kräuterkruste an Orangensoße und Gratin	€ 19,90
Höslwanger Charolaise Rinderschmorbraten mit Kartoffelknödel und Apfel- Blaukrat	€ 24,20
St. Martin Ente mit Blaukraut und Kartoffelknödel	€ 22,90
Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren mit Bratkartoffeln und Salat	€ 25,90
Limettenrisotto mit Lauch und Saiblingsfilet	€ 23,--
♥	
Schokoladenmousse an Orangensoße	€ 10,50
Tiramisu	€ 5,90
Pecorino mit Hausgemachten Quittenbrot	€ 12,50

Vegetarischer Kochkurs 18.11. - 17:30Uhr

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

Feier mit uns Silvester!