

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 Roggenbrotsbrutons € 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



Auberginencurry mit Tomaten, Kokos und Basmatireis (Vegan) € 17,50

Chicorée in Orangensoße dazu Rotkraut und Polenta € 16,50

Sellerieschnitzel auf Lauchfondue und Kartoffelgratin € 17,90



Lammwürste an Kartoffel- Kürbisstampf € 14,90

Höslwanger Charolaise Rinderschmorbraten mit Kartoffelknödel € 24,20
und Apfel- Blaukrat

Schweinefilet im Kartoffelmantel an gebratene Chicorée € 19,90
mit Calvados-Orangensoße

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren mit Bratkartoffeln und Salat € 25,90

Limettenrisotto mit Lauch und Meeresfrüchte € 19,--



Schokoladenmousse an Orangensoße € 10,50

Tiramisu € 5,90

Pecorino mit Hausgemachten Quittenbrot € 12,50

Vegetarischer Kochkurs 18.11. - 17:30Uhr

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