



Kürbis-Zeit

	Euro
Kräftige Rindsuppe ^L mit Kürbiskernschöberl ^{A,C,G}	4,60
Schwarzataler Schinkenspeck mit mariniertem Kürbissalat ^{N,O} und Rucola ^{L,M,O}	8,40
Mit Rosmarin geschmorte Lammhaxe ^{A,L,O} dazu gebratene Kürbiskernpolenta ^{A,C,G} und Rahmkohl ^G	18,90
Pikanter Kürbis-Guglhupf ^{A,C,G} mit Wurzelgemüse ^L und Kräutersoße ^{A,G,O}	10,90
Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch ^{A,D} auf Kürbis-Erdäpfelpüree ^{G,O} und Blattspinat ^G	16,60
Powidltascherl ^{A,C} in Butterbröseln ^{A,G} mit Vanillerahm ^G und Sauerkirschen ^O	7,20

Dazu empfehlen wir:

Riesling Wagram Schotter ^O	1/8 l	5,10
Nimmervoll, Engelmansbrunn, Wagram	0,75 l	29,50
St. Laurent ^O	1/8 l	4,80
Vinum Pannonia Allacher, Gols, Neusiedlersee	0,75 l	28,00

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch / E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder Laktose
H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite / P: Lupinen / R: Weichtiere