

## Wochenspiegel

### Weinempfehlung

**1/4 Chateau Haut-Mouleyre Bordeaux Sauvignono** **6.50**

Intensive Fruchtaromen , reife Äpfel und saftige Aprikosen mit frischer leichter Säure

**1/4 Grüner Veltliner WILDWUX 2017 Handlese Biowein** **7.20**

Grünelbe Reflexe ,wunderbarere Duft nach Wiesenkräutern, ein Hauch von Citrusnoten feines Pfefferl im Abgang bleibt sehr lang am Gaumen haften

### Vorne weg

**Tagessuppe** **4.90**

**Herbstliche Kürbiscremesuppe** **6.50**

**Schafskäse überbacken – mit Tomaten ,Knoblauch, Oliven und Peperoni** **8.70**

### VEGAN

**Gegrillte Zucchini** frisch vom Markt mit mediterranem Gemüse vom Grill dazu leckeres Ouinoa **14.90**

### Hauptgerichte

**Ricotta Spinatknödel** auf provenzalischem Ratatouille Gemüse mit gehobeltem Parmesan (Vegetarisch) **15.90**

**Gnocchi** in leckerem Kürbisrahm vom Hokkaido Kürbis mit Kirschtomaten dazu bunter Salatteller(Vegetarisch) **14.90**

**Ofenfrische Gänsekeule** mit Apfel-Rotkraut und hausgemachte Semmel- und Kartoffelknödel an Apfel-Orangensauce **24.80**

**Ofenfrischer Gänsebraten** mit Apfel-Rotkraut, Speckrosenkohl, Semmel-und Kartoffelknödel an Apfel-Orangensauce und Bratapfel **29.80€**

### Zarter

**Rehbraten von der Aufhauser Alb** an feiner Wildrahmsauce dazu hausgemachte Spätzle **19.90**

**Ofenfrische Knusprige Ente aus bäuerlicher Haltung** **1/2 Ente 19.90**  
dazu hausgemachte Knödel und leckeres Rotkraut **1/4 Ente 15.70**

### Meer geht immer

**Frisches Lachsfilet** mit leckeren Kürbis-Rahmnudeln und Kirschtomaten **19.90**

**Zanderfilet** auf der Haut gebraten an cremigen Kürbis-Risotto **18.90**

**Wir empfehlen zu unseren Gerichten einen Beilagensalat** **4.50**

Zusatzstoffe und Allergenliste befinden sich auf der letzten Seite unsere Speisekarte