

MONTHLY SPECIALS

30. November – 9. Dezember 2018

Jungwein 2018 1/8l € 2,50 | 0,75l € 14

Kren-Terrine € 6,00

Lachsschinken, Bärlauch-Öl, Karotten, Kresse

Steinpilz-Eierspeis € 7,50

frischer Petersil, Ciabatta-Toast, Steinpilzbutter

* * *

Maiscremesuppe € 4,00

Ingwer, Chili, Kokos

* * *

Tagliatelle € 9,50

Bergamotten-Zitronen-Creme, karamellierter Lauch, Grana

Gefülltes Huhn im Speckmantel € 14,50

mit Dörrzwetschken und Maroni,
Muskatellersaftl, Kürbis-Erdäpfel-Püree

Ragout vom österr. Bio-Rind € 13,50

Serviettenknödel, Fisolen, Preiselbeeren

* * *

Zimt-Orangen Mousse € 5,00

Orangenfilets, Walnuss-Krokant, Honig, Nüsse

Wir wünschen einen genüsslichen Abend und guten Appetit!

ALLERGENINFORMATION

A= Glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch,
E= Erdnuss, F= Soja, G= Milch oder Laktose, G(lf)= laktosefreies
Milchprodukt enthalten, H= Schalenfrüchte, L= Sellerie,
M= Senf, N= Sesam, O= Sulfite, P= Lupinen, R= Weichtiere

Die ausgewiesenen Allergene beziehen sich jeweils auf das gesamte Gericht mit Beilagen. Für Fragen stehen wir gerne zur Verfügung.

Kren-Terrine: G(lf)

Steinpilz-Eierspeis: A,C,G

Maiscremesuppe: vegan

Tagliatelle: A,G(lf)

Gefülltes Huhn: O

Rindsragout: A,C,L

Zimt-Orange Mousse: G(lf),H