# Saisonales

## Vorspeisen & Suppe

**Cremesüppchen vom Hokkaidokürbis,**
mit eingelegtem Muskatkürbis, gerösteten Kürbiskernen & Kernöl 11,00€

**Unser Jahreszeitensalat**
Wildkräutersalat auf leichter Ziegenkäsecreme,
mit lauwarmer Cassis-Feige & Nüssen 13,50€

**Gebratene Jacobsmuscheln**
mit Spinatsalat & Orangendressing 20,00€

**Parfait von der Gänseleber im Calvados-Gelee**
mit Salat von Brandenburger Äpfeln & Brioche 13,50€

**Spaghetti Bolognese** Vorspeise 12,50€
Der „deutsche" Klassiker vom US-Beef mit Parmesan Hauptgang 23,00€

## Hauptsachen

**Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten**
mit Ofen-Hokkaido & Muskatkürbis 28,00€

**Ofenfrischer Gänsebraten -Brust & Keule**
mit hausgemachtem Rot- & Grünkohl,
Bratapfel & geschmelztem Kartoffelkloß 44,50€

**Rosa gebratener Hirschkalbsrücken unter der Gemürzkruste**
auf Steinpilz-Wirsing mit Hagebuttenrahmsauce & Kartoffelkrapfen 39,50€

**Bœuf Bourguignon vom US-Beef**
in Rotwein geschmort mit Champignons, & hausgemachten Butterspätzle 33,00€

**Vegetarisch**
Steirische Kaspressknödel (in der Pfanne gebratene Semmelknödel mit Bergkäse)
auf Pilzen in Schnittlauchrahm & Kirschtomaten 24,00€

## Süßes

**Warmer Schokoladenkuchen 58% mit flüssigem Kern,**
Himbeersauce & Vanilleeis 12,50€

**Affogato al Caffè**
Der italienische Klassiker - Vanilleeis & kräftiger Espresso 6,50€

**Steirer Vanilleeis**
mit Kürbiskernöl & gerösteten Kürbiskernen 1 Kugel 6,70€

**Schokoladeneis mit Nougatschaum**
& gerösteten Haselnüssen 1 Kugel 6,90€