



Saisonaktuelles

Empfehlungen des Küchenchefs:

Kürbiscremesuppe, Obershaube A, G, O 4,10

Braten von der Hirschkeule in Natursauce, Serviettenknödel
Apfelrotkraut, Preiselbeerbirne A, C, D, F, G, M, O 15,90

Gebratenes Zanderfilet auf Kürbisrisotto
Kräuterrahmsauce, gemischte Blattsalate A, C, D, F, G, M, O 13,90

Steirischer Backhendlsalat
Streifen von der Hühnerkeule in der Kürbiskernpanade gebacken
auf Blattsalaten mit Kernölrähmdressing, Gebäck A, C, M, N, O 9,90

Wein der Woche:

Pinot grigio San Simone, Friaul, Ital. 1/8 l 3,20

Blaifränkisch Heideboden, Winninger, Bgld 1/8 l 3,20

Aus unser Patisserie:

Blätterteigapfelstrudel A, C, E, G 3,10

Kürbiskern-Eisparfait auf Rotweinweichseln,
Schlagobers, Hippendekor A, C, E, F, G, H, O 6,10

Aus dem Resch und Frisch-Ofen:

Riesenbreze mit Kräutergervais A, F, G 4,00

Resch und Frisch-Körperl, je Stück A, F, N 1,30

Durchgehend warme Küche von 11.00 Uhr bis 21.00 Uhr

Hausgemachte Spezialitäten aus eigenen, landwirtschaftlichen Produkten