



## Herbstkarte



### Suppe soup

Kürbiscremesuppe mit Kernöl und geröstete Kürbiskerne 5,00  
Pumkin Crème Soup with seed Oil and roasted Pumpkin seeds

Steinpilzcremesuppe mit Steinpilzragout 5,50  
Mushroom Crème Soup with Mushroom - Ragout



### Vorspeisen appetizer

Ofenkartoffel mit Kürbisragout und Kräutercreme 8,50  
Baked potato with Pumkin- Ragout and herbal cream

Pasta mit Kürbisragout oder Steinpilzragout 8,50  
Pasta with Pumkin- Ragout or mushroom-Ragout



### Hauptgerichte main course

Steinpilz a la Creme mit Semmelknödel 9,80  
Mushroom a la crème with dumpling or noddles

Rehragout mit Pilzen dazu Blaukraut und Semmelknödel 19,80  
Deer- Ragout with mushrooms served with red cabbage and dumplings

Forellenfilet an Zitronengrassauce dazu Kürbisragout und Kartoffeln 17,50  
Salmonfilet in lemongrasssauce with pumkin- Ragout and Potatoes

Tafelspitz mit Meerrettichsauce dazu Rote Beete und Bouillon Kartoffeln 17,50  
Tafelspitz (Steak from beef) served in horseradishsauce with beetroot and bouillon potatoes

„Big Beefi“ Fleischküchle mit Kürbisragout und Kartoffelpüree 12,50  
Meat cake with pumkin- Ragout and mashed potatoes

Rumsteak mit Steinpilze und Pommes 21,80  
Rumsteak with mushrooms and french fries



Lachssteack mit Steinpilzen dazu Kürbisragout und Kartoffeln 10,50  
Steack from salmon, served with mushrooms, pumkin- Ragout and potatoes