



# Herbstln duats,

MIT KÜRBIS, KRAUT  
UND RUAM

## GERÄUCHERTES FORELLENFILET

*lauwarm serviert, mit Bierradi, Kren und  
Zwiebel, dazu Hausbrot und Butter*

## SMOKED FILLET OF TROUT

*served lukewarm, with Bavarian beer-  
radish, horse radish, onion rings, bread and  
butter*

12,90



## STEIRISCHE KÜRBISCREMESUPPE

*mit Apfelstücken, Sahne und Kernöl*

## CREAMY PUMPKIN SOUP

*with apple pieces, cream and pumpkin oil*

7,60



## PAPPARDELLE

*in Kürbisrahmsauce, dazu gehobelter  
Bergkäse und frischer Schnittlauch*

**PAPPARDELLE** (noodles) in pumpkin  
cream sauce, served with shaped mountain  
cheese and fresh chive

15,60

**HIRSCHRAGOUT** in Wacholdersauce  
*dazu Kartoffelkroketten, Rotkraut und  
Preiselbeeren*

**RAGOUT OF VENISON** in juniper  
sauce, with potato-croquettes, red cabbage  
and cranberries

21,90

**LACHSFORELLENFILET** gebraten  
*auf cremigem Kürbisragout, dazu  
Petersilienkartoffeln*

**ROAST FILLET OF SALMON  
TROUT** on creamy pumpkin-ragout,  
*served with parsley potatoes.*

26,40

**KÜRBIS TIRAMISU** unsere herbstliche  
*Versuchung, hausgemacht und mit  
mediterranem Touch*

**PUMPKIN TIRAMISU**  
*our autumn temptation, homemade with a  
Mediterranean touch*

8,40

**GLACIERTE WEINTRAUBEN**  
*mit Honig, dazu Fruchteis, Walnüsse und  
Sahne*

**GLAZED FRESH GRAPES**  
*with honey, with nut ice-cream, walnuts  
and whipped cream*

8,60

