

Wild & Kürbiswochen September & Oktober 2018



Kürbiscremesuppe

mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl

€ 3,70

(G,L,O)

Ragout vom Rehschlägel (Esternberg)

serviert mit Serviettenknödel, Rotweinpreiselbeerbirne und Blaukraut

€ 14,90

(A,C,F,G,L,O)

Medaillons vom Rehrücken (Esternberg)

dazu Mandelbrokkoli, hausgemachte Erdäpfelnudeln
und Wacholderjus

€ 19,90

(A,C,E,G,L,O)

In dunklem Bier geschmorte Rinderwangerl

auf cremigem Kürbispüree dazu in Butter geschwenktes Wurzelwerk

13,90€

(A,G,L,O)

Cremiges Risotto vom Muskatkürbis

mit steirischem Kernöl und gehobeltem Parmesan
vegetarisch € 9,10 (G,L,O)

oder

mit gegrilltem Saiblingsfilet € 16,20 (A,D,G,L,O)

Parfait vom dunklen Bier

mit Ingwer und Waldhonig an süßem Kürbis

5,50€

(A,C,G,O)

Alle Biergerichte werden mit „Gregorius-Bier“ von der Trappistenbrauerei aus dem Stift Engelszell zubereitet

Legende Allergene Inhalte

A (Gluten) - B (Krebstiere) - C (Ei) - D (Fisch) - E (Erdnuss) - F (Soja) - G (Milch oder Laktose)
H (Schalenfrüchte Nuss) L (Sellerie) - M (Senf) - N (Sesam) - O (Sulfite) - P (Lupinen) - R (Weichtiere)