

**Haus Aperitif** <sup>13</sup> € 9,8

## **Glas Crémant mit Gin, Holunder-Ingwer Schuss**

**Unsere Wein-Empfehlung** <sup>13</sup>

**Bodensee** Aufrecht by Glas rot 0,1 ltr € 5,2  
Cabernet Noir kräftig im Geschmack säurearm

**Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis** € 8,8  
mit steirischem Kernöl garniert und Knoblauchbrot gereicht

**Pflücksalat mit Speckwürfel,- gehackten Eiern** € 13,8  
und Knoblauch-Croutons mit Cherry-Tomaten garniert

**Tagliatelle in Rahmsauce mit gebratenen Lachswürfeln** € 22,5  
und Gemüse mit kleinem Salat serviert

**Kürbis-Knödel Turm**  
Scheiben von gebratenen Knödel auf marinierten Kürbis € 21,8  
frischer gebratener Spinat im Bett aus Pfannengemüse

**Zanderfilet auf der Haut gebraten mit** € 28,8  
Speck-Kräuter-Champignons garniert auf herbstlichem Gemüse  
an Kartoffelgratin <sup>B,I,M,D</sup>

**Doraden Filet vom Grill "Teriyaki"** € 29,8  
auf asiatischem Gemüse-Reis und kleinem Salat

**Geschnetzeltes vom Kalbsrücken in Cognac-Rahm** € 29,8  
auf hausgemachten Rösti mit kleinem Salat serviert <sup>D,M,I,13</sup>

**Pikantes Edulgulasch vom heimischen Hirsch** € 28,9  
in kräftiger Bardolinosauce mit Preiselbeeren  
garniert, an hausgemachten Spätzle und kleinem Salat <sup>E,M</sup>