ABEND EMPFEHLUNGEN
DINNER SPECIALS

18:00 - 21:45 Uhr

APERITIFS

SIGNATURE NEGRONI 12 cl ... 11,80

Gin, roter Wermut, Campari
Bio Cold-Drip Coffee, Orangenzeste

gin, vodka, vermouth
dash of angostura, lemon cest

ALKOHOLFREI
non-alcoholic

CAMOUFLAGE 1/8 l ... 4,90

Verjus von steirischem Muskateller versetzt mit dezenten Kräuteraromen | auf Eis serviert

styrian verjus refined with herbal aromas
served on the rocks – non alcoholic

SPEISEN
recommended dishes

HERBSTLICHE BLATTSALATE 17,80

geröstete Eierschwammerl · Speckwürfel · Croutons
gerne auch vegetarisch möglich

AUTUM LEAF SALAD
roasted chanterelles · diced bacon · croutons
optionally vegetarian

~ ~ ~

SÜPPLE VOM MUSKATKÜRBIS 8,80

Kernöl · Rahm – vegan möglich

PUMPKIN SOUP
pumpkin seed oil · whipped cream – optionally vegan

~ ~ ~

SÄMIGES RAGOUT VON HEIMISCHEN EIERSCHWAMMERL 26,80

hausgemachte Semmelknödel
geröstete Speckwürfel · Kräuter-Rahmhaube
gerne auch vegetarisch möglich

RAGOUT FROM LOCAL CHANTERELLES
homemade bread dumplings · roasted bacon
herbal cream - optionally vegetarian

~ ~ ~

MARILLEN-TOPFENSTRUDEL 7,80

hausgemacht | mit Kugel Vanilleeis oder Sahne
limitierte Verfügbarkeit

APRICOT AND CURD CHEESE STRUDEL
homemade | with scoop of vanilla ice cream or whipped cream - limited availability

Für die Summe an Mehrleistungen für Restaurantgäste (Jourgebäck, Aufstrich, Tischdecke, Mundserviette, Leitungswasser ...) erheben wir ein Couvert/Gedeck über zwei Euro pro Person.

Eine Aufstellung der inkludierten Leistungen sowie weitere Infos finden Sie auf den Tischkärtchen oder von unseren Servicemitarbeitern.

For the surplus service (cover) in our restaurant we charge a small remuneration of two euros per guest.