



# Kürbis und Co. grüßt!

<b>Aperol Spritz</b>	7,50
<b>LILLET wild berry</b>	7,50
<b>Sekt Schlosskellerei Schnauer mit unserer erntefrischen Holunderblütenessenz</b>	7,50
<b>Campari Spritz</b>	7,50

**Bunter Blattsalat mit**  
gerösteten Kübiskernen,  
Vinaigrette, Croutons und  
Kernöl verfeinert

✓ 7,00

**Gemischter Salat** – als  
Vorspeise oder Beilage,  
marktfresh nach Art des  
Hauses

✓ auch möglich  
7,80

**Rinderkraftbrühe**  
mit  
Kräuterflädle oder Ei

7,50

**Carpaccio vom Rind** Limonenöl,  
Pinienkerne, Salat, Pesto  
und Parmesan

18,00

**Kürbissuppe**  
aus eigenem Anbau  
mit  
Kokosmilch, Ingwer

✓ 8,00

**Oktopus**  
mit Kräutern und Knoblauch  
gebraten dazu Zupfsalate,  
Gemüse, Pesto

18,00

**Dorade Royal Filet gebraten**

auf Risotto von Perlgraupen und Rote Bete mit gehobeltem Meerrettich 26,00

**Vegetarisch ohne Fisch** 19,00 ✓

**Panzerotti – Steinpilztaschen**

mit feiner Steinpilz- Kräutersoße dazu Parmesan und Pesto 19,00 ✓

**Steinpilze in Weißwein -Kräutersoße dazu feinen Bandnudeln**

mit Schweinelende 21,90 ✓

mit gebratenem Dorade Royalfilet 27,00

mit premium ca. 210 g Roastbeef (mit kleinem Roastbeef ca 100 g 30,00 €) 33,00

mit Schnitzel vom Schweinerücken nach Wiener Art 25,00

mit gebratenem Rinderfilet 37,00

**Schweinerückensteak vom Rost** mit Kräuterbutter

auf Ratatouille dazu Rosmarinkartoffeln 21,00

**Steirisches Kürbisschnitzel,**

Schweinerücken in knuspriger Brösel – Kürbispanade mit Kartoffel - Gurkensalat 19,80

**Wirtshauschnitzel vom Schweinerücken** nach Wiener Art mit Pommes frites

18,00

**Limonen- Rosmarinhühnchen saftig gebraten**

auf Gnocchi mit Kürbissoße, Kernöl und Chicken Chili 24,00

**Schweinelende nach Emmentaler Art**

mit Kalbsjus, Käsespätzle, geschmälzten und gebackenen Zwiebeln 23,00

**½ Hofente entbeint und knusprig und Jus**

auf Apfelrotkraut mit Kartoffelpüree

**1/4 Ente**

29,00

25,00

**Saftig gegrilltes premium Rodeo Steak**

mit hausgemachter Kräuterbutter, Gemüse garnitur und Pommes frites

32,50

**Rostbraten vom premium Rodeo Roastbeef**

dazu Kalbsjus, geschmälzte und gebackene Zwiebel mit Spätzle

30,00

**Zarte Rinderfiletwürfel Stroganoff** mit Gewürzgurke,

Senf, Paprika, Champignons und Cayenne verfeinert, Spätzle

34,00

**Kalbstafelspitz gekocht mit Meerrettichschaumsoße**

dazu Schnittlauchkartoffeln, Rote-Bete-Salat und Preiselbeeren

25,00

**Rehbraten in Lemberger gebeizt**

mit Wacholderrahmsoße, Pilzen, Spätzle und Preiselbeeren

28,00

**Käsespätzle nach Emmentaler Art**

mit Bergkäse und Sahne verfeinert dazu geschmälzte und gebackene Zwiebeln

13,50

**Maultaschen** nach Großmutter's Art mit Kalbsjus,

geschmälzte und gebackene Zwiebeln dazu unser gemischter Salat

16,80

**Wurstsalat\*** natur oder mit Emmentaler Käse und Brot

12,50

**Fitnesssteller – Salat vom Markt**, Kürbiskernen, Hausdressing, Asiasoße

dazu gebratenes Putensteak

18,50

mit gebratenen Garnelen

21,40

mit gebratenem Roastbeef und Kräuterbutter

30,00

**Tasse Espresso**

dazu servieren wir eine Kugel Vanilleeis

mit Baileys oder Eierlikör



7,00

8,90

**Tasse Espresso** mit Himbeersorbet und Hippe

8,90

**Zwetschgen in feiner Likörsoße** mit Vanilleeis und Sahne

9,00

**Hausgemachtes Himbeersorbet** mit warmem Schokoladenkuchen fein garniert

12,00

**Gemischtes Eis** mit Sahne und Hippe

7,50

**Große Kugel Vanilleeis** mit aromatischem, steirischem Kürbiskernöl und Hippe

7,50

**Eiskaffee creme** fein aufgeschlagen und garniert mit Hippe

8,50

**Heiße Himbeeren** mit Vanilleeis und Sahne

8,50

**Crème brûlée** mit weißer Schokolade –

parfümiert mit Orangenlikör, dazu Vanilleeis und Früchte

12,80

Bitte melden Sie sich bei unseren Mitarbeitern, wenn Sie eine Unverträglichkeit auf entsprechende Allergene haben.

Unser Küchenteam wird für Sie die passenden Gerichte aussuchen und zubereiten.

1 mit Konservierungsstoffen 2 mit Antioxidationsmittel 3 mit Geschmacksverstärker 4 mit Farbstoff 5 geschwärzt 6 mit Süßungsmittel Saccharin 7 coffeinhaltig\* gepökelt 8 mit Phosphat

**Öffnungszeiten Restaurant**

Dienstag bis Samstag 11.15 - 14 Uhr und 18.00 - 22.00 Uhr Sonntag bis 21 Uhr

**Öffnungszeiten Küche**

Dienstag bis Samstag 11.30 - 13.30 Uhr und 18.00 - 20.30 Uhr

Sonntag/ Feiertage 11.30 - 14 Uhr und 18.00 - 20.00 Uhr

Seniorenportion rechnen wir 1,50 € weniger. Umbestellungen werden mit 1,50 € berechnet.