

# Menüvorschläge Herbst 2025

## Zum Aperitif

Südtiroler Speck | steirischer Hartkas | Oliven | Roggenbrot - € 75 für 8 Personen  
Ofenfrische Bio-Roggensauerteig-Flammkuchen | Belag nach Wunsch -.€ 18 für 4 Personen

## Vorspeise

Vogersalat | Kürbis | Bio-Ziegenfrischkäse | Zwiebelkuchen  
Hirschtatar | Weißbier-Honig-Brot | Wildbrombeersorbet | fermentierter Senf  
Kurz gebratene Lachsforelle | Apfel | Blumenkohl | Haselnuss | Apfelbalsam  
Jahrgangssardinen | Sardinenmayo | Salatherzen | Wachtelei | Tropeazwiebel

## Suppe

Kürbissupperl | Bio-Feta | Granatapfel | Kaper  
Klares Ochsensupperl | Petersilwurzel | Bio-Leberschnitte  
Schaumsupperl | Sellerie | Feuerpastenbrot

## Vegetarisch

Bulgur-Arancini | Steinpilz | Nussbuttercreme | wilder Broccoli | Studentenkraut  
Rotweinisotto | Blauschimmelkäse | Sprossenkohl | Birne

## Fisch

Waller | Specksud | Wirsing | Traube | Rohnergnocchi  
Kabeljau | Sanddorn | Ingwerkraut | grünes Kartoffelpüree

## Hauptgang

Bayerische Bauernente | Beifuß-Safterl | Quitten-Chutney | Blaukraut | Kartoffelknödel  
Zweierlei Chiemgauer Rind | Lende & Backe | Topinambur | Bohne | Mohn-Buchteln  
Damhirschkeule | Pumpernickel | Cranberry-Jus | Sprossenkohl | Petersilwurzel

## Dessert

Liwanzen | Hollerkoch | Topfeneis  
Zwetschgen-Pofese | Vanille | Quittensorbet  
Haselnusstorte | Kaffee-Panna Cotta | Feige | Preiselbeersorbet

### Preise:

3gängig mit Suppe/Hauptgang/Dessert	€ 53.00
3gängig mit Vorspeise/Hauptgang/Dessert	€ 63.00
4gängig mit Vorspeise/Suppe/Hauptgang/Dessert	€ 75.00
5gängig mit Vorspeise/Suppe/Fisch/Fleisch/Dessert	€ 89.00

### Menüs nur auf Vorbestellung, ab 8 Personen.

Gültig von 15.09. bis 20.11.2025.

Änderungen wegen saisonaler Verfügbarkeiten behalten wir uns vor.



DE-ÖKO-037