



# WINTERKARTE

## WINTER SPECIALS

### KÜRBISCREMESUPPE

**Kürbiscremesuppe** 4 vom Hokkaido-Kürbis abgerundet mit Ingwer und steirischem Kürbiskernöl, garniert mit Gambas-Saté

Creamy pumpkin soup refined with ginger and pumpkin seed oil, garnished with gambas saté

6,50

### HERBST-FLAMMKUCHEN



**Flammkuchen** mit Crème fraîche, Birnenschnitzen, Kürbisspalten, Walnüssen, Champignons, Camembert und Preiselbeertupfen

Tarte Flambée with crème fraîche, pear slices, pumpkin, walnuts, mushrooms, camembert and cranberries

11,90

### HIRSCHGULASCH

**Hirschgulasch** serviert mit Spätzle, Rotkohl und Preiselbeerbirne

Venison goulash served with Swabian noodles, red cabbage and pear with cranberries

16,80

### KLEINER FELDSALAT

**Feldsalat** mit Kürbiskernöl-Vinaigrette, knusprigen Speckkrusteln <sup>2,3</sup>, Trauben, Rote Bete und Walnüssen

Lamb's lettuce with pumpkin seed oil vinaigrette, crispy bacon bits, grapes, beetroot and walnuts

6,50

### KÜRBISNUDELN



**Teigtaschen** mit Kürbis-Frischkäsefüllung, in Currybutter mit Mango, Kürbiskernen und Parmesanhobeln, serviert mit kleinem Gartensalat

Ravioli filled with pumpkin and cream cheese, in curry butter with mango, pumpkin seeds and parmesan, served with side salad

14,90

### HIRSCHBRATEN

**Hirschbraten** in Spätburgunder geschmort, serviert mit Rotkohl, Kartoffelknödeln <sup>2,3</sup> und Preiselbirne

Roast venison braised in red wine, served with red cabbage, potato dumplings and pear with cranberries

17,80

### VANILLEIS-LEBKUCHENTRÜFFEL

**hausgemacht, serviert mit warmen Zimtpflaumen**

Home-made vanilla ice-cream gingerbread truffle with warm cinnamon plums

6,90

