

## VORSPEISEN

Schafsfrischkäsecreme mit Birnenchutney <sup>GOM</sup>  
9€

Kürbismousse <sup>GO</sup>  
mit karamellisierten Zwetschken auf Pflücksalat  
8€

Rindfleischsalat mit Ei, Zwiebel und Kernöl, Bauernbrot <sup>ACLO</sup>  
8€

## SUPPEN

Tafelspitzsuppe  
mit Fleischeinlage und Wurzelgemüse <sup>L</sup>  
5€

Pikante Kürbis-Chilisuppe mit Bacon-Crisps <sup>AGL</sup>  
und karamellisiertem Zwiebel  
5€

## HAUPTSPEISEN

Gebratene Hühnerbrust <sup>G</sup>  
mit Pastinakenpüree, Karfiol und Mangold  
15€

Rinderfilet (220g) mit Linsensalat <sup>FLO</sup>  
und Kohlrabi auf Schokoladen-Zwetschken-Sauce  
31€

Kotelett vom Schwein <sup>L</sup>  
mit Zwiebel-Apfel-Ragout und Butterreis  
14€

Kalbsfilet im Kräutermantel  
mit Kürbiscreme und geröstetem Romanesco  
24€

Gebratenes Lachsforellefilet <sup>DGL</sup>  
auf Erbsenpüree und Erbsen-Fisolen-Salat  
18€

Herbstliche Kürbis-Gnocchi <sup>ACGH</sup>  
in Walnuss-Salbei-Tomaten-Butter  
13€

## DESSERT

Cheese Cake mit Zwetschkenhaube <sup>ACG</sup>  
6€

Birnenmousse mit Mandel-Waffeln <sup>CGHO</sup>  
6€

Alternativen aus rein pflanzlichen Zutaten finden Sie auf unserer veganen Speisekarte. 



A Glutenhaltiges Getreide B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse C Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse G Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose) H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse O Schwefeldioxid und Sulfite P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse R Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse



Ab 11.30 Uhr  
durchgehend  
warme Küche

## VORSPEISEN

Birnen-Carpaccio  
mit gerösteten Walnüssen auf Pflücksalat <sup>HL</sup>  
7€

## SUPPEN

Gemüsesuppe mit Julienne-Gemüse <sup>L</sup>  
4€

Kürbissuppe mit Kokosmilch  
5€

## HAUPTSPEISEN

Sesammudeln mit frischem Röstgemüse <sup>AN</sup>  
in feuriger Honig-Chili-Sauce  
14€

Fisolen-Gulasch  
mit Kartoffeln und Gebäck  
12€

Melanzani-Curry  
mit Kichererbsen und Reis  
14€

Kartoffel-Couscous-Taler <sup>AFL</sup>  
mit Gurken-Dill-Salat  
13€

## DESSERT

Kürbiskuchen mit Schokoladendrops <sup>AFH</sup>  
5€

Alle Speisen sind auf rein pflanzlicher Basis hergestellt. 

