



Cremesuppe von Hokkaido Kürbis
mit gerösteten Kürbiskernen

G-H

€ 7,90

Hausgemachte Erdäpfel-Parmesanlaibchen
auf Kürbis Ratatouille

A-C-G

€ 18,90

Würziges Kürbisgulasch
mit Erdäpfeln und Debreziner dazu Schwarzbrot

A-L-M

€ 19,90

Gegrilltes Wolfbarschfilet
auf cremigem Kürbisrisotto mit Wurzelgemüse

D-G-L

€ 25,90

Rosa gebratene Beiriedschnitte
mit Kürbisgemüse und Rosmarinerdäpfel

A-G-L

€ 30,90

Hausgemachte Zwetschenknödel
in Butterbröseln mit Zwetschenröster

A-C-G

€ 12,90

Unsere Saisonbier Empfehlung

Brauhaus Wien Zwickl

0,2l / 0,3l / 0,5l

Alk. 5,1% vol, Stw. 12,4

3,60 / 4,90 / 6,20

Unser Zwickl ist Strohgelb, unfiltriert mit dichter Hefetrübung. Es ist betont fein aromatisch gehopft mit blumiger Note. Am Gaumen cremig und weich. Die Kohlensäure ist in dieser kellerfrischen Spezialität besonders ausgewogen.