

SPECIAL OKTOBER DINNER MENU

WIRSING | WEISSER RETTICH | XO SOSSE
SAVOY CABBAGE | WHITE RADISH | XO SAUCE

BUTTERNUSSKÜRBIS | ZIEGE | SANDDORN
BUTTERNUT PUMPKIN | GOAT | SEA BUCKTHORN

WELS | ZWIEBEL | HUHN
CATFISH | ONION | CHICKEN

RINDERSCHAUFEL

ROTKOHL | QUITTE | QUARKKNÖDEL
BRAISED BEEF
RED CABBAGE | QUINCE | CURD DUMPLINGS

HOLUNDER | JOGHURT | WEISSE SCHOKOLADE
ELDER | YOGHURT | WHITE CHOCOLATE

5 GÄNGE MIT WEINBEGLEITUNG
5 COURSE INCLUDING WINE PAIRING
69.90 EURO

RESTAURANT AM

STEINPLATZ

HAUPTGÄNGE

RINDERSCHAUFEL

ROTKOHL | QUITTE | QUARKKNÖDEL
BRAISED BEEF
RED CABBAGE | QUINCE | CURD DUMPLINGS

FANG DES TAGES – GEDÄMPFT

CHICORÉE | LEINSAAT CHIP
BRAISED CATCH OF THE DAY
CHICORY | LINSEED CHIP

KÜRBISKERNKNÖDEL

RICOTTA | SCHWARZKOHL | KÜRBISKERN PESTO
PUMPKIN DUMPLING
RICOTTA | BLACK CABBAGE | PUMPKIN SEED PESTO

DINNER

DIENSTAG BIS SAMSTAG AB 18 UHR
TUESDAY TO SATURDAY FROM 6 PM

VORSPEISE

WIRSING | WEISSER RETTICH | XO SOSSE
SAVOY CABBAGE | WHITE RADISH | XO SAUCE

BUTTERNUSSKÜRBIS | ZIEGE | SANDDORN
BUTTERNUT PUMPKIN | GOAT | SEA BUCKTHORN

WELS | ZWIEBEL | HUHN
CATFISH | ONION | CHICKEN

DESSERT

NOUGAT | TRAUBE | SALZIGER HAFER
NOUGAT | GRAPE | SALTY OAT

HOLUNDER | JOGHURT | WEISSE SCHOKOLADE
ELDER | YOGHURT | WHITE CHOCOLATE

KÄSEAUSWAHL

CHEESE SELECTION

VORSPEISE/ STARTER	14
HAUPTGANG/ MAIN COURSE	24
DESSERT	12
