

## Saisonkarte

### Aperitifempfehlung

„Birnen Sprizz“  
Birnen, Likör  
Sekt und Selters  
Glas 0,2 l € 7,00

*Wein des Monats*  
„SM“ seine Majestät  
ausdrucksvoll, kräftig, Holzfass  
Glas 0,2 l € 8,50  
Flasche 0,75 l € 32,00

Alkoholfrei prickelnd:  
„Cuveé Nr. 11“  
Unreifer Apfel/ Eichenlaub  
Glas 0,1 l € 4,50

### Suppe/Vorspeise

Beilagensalat	€ 4,50
Kürbissuppe mit gerösteten Kernen und steirischem Öl	€ 7,50
mit frischem Krabbenfleisch	€ 11,50
Kürbiscappuccino mit Ingwerschaum	€ 4,50
Miesmuschelfleisch mit Pernod und Bröseln gratiniert	€ 12

### Hauptgerichte

Gulasch vom Wildschwein Hausgemachte Knödel, Preiselbeeren, Salat	€ 27
Flugentenkeule zartknusprig Herbstgemüse, Kartoffeln, Orangenjus	€ 26
„Kaninken duun“ ausgelöstes Wildkaninchen in Whisky geschmort Herbstgemüse, hausgemachte Butterspätzle	€ 26,50
Feine vegetarische Kürbisdudeln mit Gemüse, Schafskäse und Kürbiskernen zusätzlich mit gegrillten Riesengarnelen	€ 24,50 € 28
Kabeljaufilet vom Grill mit Schinken ummantelt Herbstgemüse, Kartoffeln	€ 27,50
SURF & TURF Rumpsteak vom Eiderstedter Weiderind, gegrillte Riesengarnelen Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat	€ 35