

G'LUST

Buddha Bowl 8,00

Blattsalat, Couscous, gebratene Pilze, Rotweifeigen und viele Leckereien

wahlweise mit
gebackener Kürbis + 4,00
Garnelen + 7,00
ausgelöster Hendlkeule + 5,00
karamellisiertem Ziegenkäse + 4,50

Gebratene Jakobsmuschel 11,50

rote und gelbe Beete, Fenchelbisquit, weißer Tomatenschaum

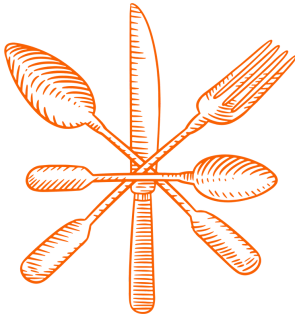
Sülze vom Ochenschwanz 9,50

Gemüse Vinaigrette, Kernöl

3erlei vom Kürbis 7,90

Kürbissorbet, gepickelter und gebratener Kürbis, Feldsalat, Granatapfelkerne

kleiner Brotkorb 2,50



SUPPE

Maronensuppe 6,50

Preiselbeer-Sahne

Kürbissuppe 6,50

Kerne, Kürbiskernöl

MOAR ALM BURGER

Der Herbstliche 16,90

Rindfleisch medium gebraten, Pilzcreme, Maronen, Apfel-Chutney, Trüffelchips,
Romana Salat

Der Vegetarische 15,90

Kürbispatty, Hagebutten-Creme, Apfel-Chutney, Romana Salat

alle Burger werden mit Pommes serviert

HAUPTGERICHTE

Rehrücken 28,00

Schupfnudel, Rotkohl, Portweinsauce

Hirschrücken 27,00

Kartoffelbaumkuchen, Pastinake, Schoko Sauce

Geschmorte Ochsenbackerl 20,50

Schnittlauch-Kartoffelstampf, gebratener Rosenkohl

Zanderfilet 19,90

Steckrübenpüree, Belugalinsen

Blinder Jäger 18,50

Pizokel, Preiselbeer-Birne, Maronen, Kürbispüree, Rotkohl

Rote Beete Maultaschen 18,50

Wirsing, Portulak

Black Tiger Garnelen 16,50

Knoblauch, Baguette, Olivenöl

Backhendl 15,90

in Buttermilch mariniert, Kartoffelsalat, gerührte Preiselbeeren

Thaicurry 13,90

Wokgemüse, Duftreis

wahlweise mit
Garnelen + 7,00

für Änderungen der Beilagen wird ein Aufpreis von 2,00 erhoben



VERFÜHRUNG DANACH

Veganes Schokomousse 7,90

Honigkuchen 7,50

Ragout und Parfait von der Birne

Vermicelles 6,90

Meringues, Vanille Eis, Sahne