



Menu

„RUBINROT EXOTIK“

Campari, Aperol, Holunderblütenlikör und
Cranberry-Saft aufgefüllt mit Prosecco

12,00

VORSPEISEN

KÜRBISSUPPE

Hausgemacht, in verschiedenen Variationen.
Unsere Gastgeber helfen Ihnen gerne weiter!

6,90

BEEF TATAR CLASSIC

100% mageres Rind, serviert mit Gewürzgurke,
Zwiebeln, Kapern und Hausbrot. Geht auch scharf!
+ mit Kräuterbutter gratiniert

24,50
4,50

HAUPTGERICHTE

KALBSTAFELSPITZ

aus Deutschland über Stunden „low & slow“ perfekt
medium gegart. Danach am Stück über offenem Feuer
gegrillt, geschnitten serviert, mit gegrilltem Kürbis,
Rosmarinkartoffeln und 1 Dip Ihrer Wahl

ca. 200g*

28,50

ca. 250g*

33,50

FLANKSTEAK

Angus Beef aus Uruguay, ca. 200g*, Grain fed.
Mit Kürbisstampf und 1 Dip Ihrer Wahl

28,50

LAMMKOTELETT

aus Neuseeland, ca. 250g* mit
Bohngengemüse und Jus

28,50

DESSERT

APFEL-KÜRBIS CRUMBLE

mit Haselnuss-Streuseln, Bourbon-Vanilleeis und
steirischem Kürbiskernöl

7,50

*Rohgewicht

Gerne gibt Ihnen unser Service-Team Auskunft über die enthaltenen
Allergene und Zusatzstoffe. Alle Preise in € inkl. gesetzlicher MwSt.