

# GENUSSMENÜ

DIENSTAG, 29. OKTOBER 2024

Rucolaaufstrich | Paprikabutter

Auswahl an bunten Salaten vom Buffet  
Dressing und Toppings

## KALTE VORSPEISEN

Anti Pasti  
Rucola | Parmesan

Osso Collo  
Crostini | Oliventapenade

## SUPPEN

Rindsuppe  
Frittaten | Schnittlauch

Kartoffelcremesuppe  
Kaminwurzn

## WARME VORSPEISEN

Kaspressknödel  
Sauerkraut | Speck

Spinatknödel  
Tomatenragout | Salbei

## HAUPTGERICHTE

Wiener Schnitzel  
Pommes Frites | hausgemachte Preiselbeeren

Forellenfilet  
Zitronenbutter | Petersilienkartoffel | Spinat

Tagliatelle  
Pesto | Parmesan

## DESSERT

Financier  
Himbeeren | Vanille

Käseauswahl vom Brett | Chutneys | Senf | Brot und Baguette

# À LA CARTE ABENDMENÜ

## DIENSTAG, 29. OKTOBER 2024

Rucolaaufstrich | Paprikabutter

Auswahl an bunten Salaten vom Buffet € 10,50

### VORSPEISEN

Anti Pasti € 13,80  
Rucola | Parmesan

Osso Collo € 16,80  
Crostini | Oliventapenade

### SUPPEN

Rindsuppe € 8,50  
Frittaten | Schnittlauch

Kartoffelcremesuppe € 8,50  
Kaminwurzeln

### ZWISCHENGERICHTE

Kaspresknödel € 12,80  
Sauerkraut | Speck

Spinatknödel € 12,80  
Tomatenragout | Salbei

### HAUPTGERICHTE

Wiener Schnitzel € 27,50  
Pommes Frites | kaltgerührte Preiselbeeren

Hirschgulasch aus eigener Jagd € 28,00  
Butterspätzle | Preiselbeeren

Forellenfilet € 23,00  
Petersilienkartoffel | Spinat | Zitronenbutter

Tagliatelle € 18,00  
Pesto | Parmesan

### DESSERT

Financier € 14,50  
Himbeeren | Vanille

Käseauswahl vom Buffet | Chutneys | Senf | Brot und Baguette € 14,50