

herbstliche Farbenspiele am **Berglsteiner**See

kräftige <u>rindersuppe</u> mit gemüsestreifen und butternockerl	4,20
<u>schaumsuppe vom kürbis</u> mit kürbiskern krokant	4,60
geräuchertes <u>forellenfilet</u> auf rote-rüben-confit und krensauce	7,90
zucchini- <u>schafskäse</u> -fritatta an salatarrangement und kräuterdip	7,30
<u>steckerlfisch</u> am tisch fertig gegart mit zweierlei saucen, weißbrot	9,70
gegrillte <u>rosa entenbrust</u> auf orangenjus und kastanienkraut	9,20
hausgemachte teigtaschen , gefüllt mit <u>pfifferlingen</u> , mit brauner butter und parmesan	10,30
<u>spaghetti in safransauce</u> mit sautierten hummerstücken	11,20
risotto im <u>parmesanring</u> und <u>gebratenen</u> artischockenstücken	10,90
in mandelbutter <u>gebratene forelle müllerin</u> mit kräuterkartoffel	13,90
<u>rinderfiletscheiben</u> auf bohnen-tomatensugo und polentastrudel	18,90
<u>hühnerbrustfilet</u> im heu gegart mit kräuterreis und weißweinjus	13,20
gerolltes <u>schollenfilet</u> auf steinpilz-gröstel und beifussauce	14,60
<u>feines ragout</u> vom milchkalb mit pfifferlingen und semmelknödel	15,30
<u>mousse vom grünen tee</u> auf mangosauce und hippe	6,20
lauwarmes <u>schokotörtchen</u> mit honigkaramell auf granatapfel	6,90