Unser saisonales Menü

Feldsalat mit gebratener Birne und Speck
an Walnuß-Balsamico-Vinaigrette
*****
Hirschgoulasch mit Pfifferlingen
Kroketten, Preiselbeeren und Apfelrotkohl
*****
Steirisches Kürbiskernparfait
an seinem Krokant
54,00 €

Unser regionales Menü

„Höitkies van et Kalf“
Unsere Kalbssülze mit Kürbiskernöl
*****
„Ferkensstek met Mosterdsauss“
unser Monschauer Senfsteak
hausgemachte Spätzle und Salatteller
*****
„Herver Kies“
(ostbelgisches Käsedessert)
44,00 €

Unser Genießermenü (ab 2 Personen)

Herbstliche Salate mit gratiniertem Eifeler Bio-Ziegenkäse,
gerösteten Pinienkernen und Olivenöl-Balsamicovinaigrette

* *** *

Wildpastete mit Walnüssen und Cumberlandsoße

* *** *

Hausgemachtes Sorbet

* *** *

Hirschrückensteak mit Pilzen in Kräuterrahm
hausgemachte Spätzle
Rotweinbirne mit Preiselbeeren

* *** *

Dessert oder Käse

82,50 € (pro Person)

Unsere Weinempfehlung des Monats
2019 Chardonnay „Sommerhalde“
trocken
Dr. Benz, Bombach (Baden)
0,20 l € 9,00
0,75 l € 29,00
> gereifter mittelkräftiger Weißwein aus Bio-Anbau <

2021 Banfalu
trocken, Bio-Anbau
Vitikultur Moser, Apetlon (Burgenland)
0,20 l € 11,50
0,75 l € 42,00
> kräftige Rotweincuvee aus Zweigelt und Merlot vom Neusiedlersee<