

Vorspeisen

Tomaten-Mozzarella-Scheiben

mit marinierten Blattsalat, verfeinert mit Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette

Bayrische Tapas

Griebenschmalz, angemachter Camembert
und hausgemachten Kräuterquark serviert mit frischem Schwarzbrot

Aus dem Suppentopf

Klare Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle,

mit feinen Gemüswürfel und Schnittlauch

Kürbiscremesuppe

verfeinert mit steirischem Kernöl und gerösteten Kürbiskernen

Aus heimischen Gärten

klein groß

Frische Garten-Bowl

Eine bunte Mischung aus Blattsalaten mit saisonalen Rohkostsalaten,
verfeinert mit Kirschtomaten, Paprika und jungem Lauch, Kürbiskernen,
und Croutons

Dazu empfehlen wir (jeweils klein/groß):

- gebratene Champignons
- gebratene Hähnchenbrust (160g)
- Zarte Rindersteakstreifen (100g)
- In Knoblauch gebratene Garnelen

Servieren wir mit einem hausgemachten Dressing Ihrer Wahl:
Hausdressing, Caesar-Dressing oder Honig-Senf-Dressing.