

# HERBST

## VORSPEISE UND SUPPE

	KLEIN	GROSS
<b>KÜRBISCREMESUPPE</b> mit Apfel-Marronitranché	14	
<b>NÜSSLISALAT</b> mit Apfeldressing, pochierten Quitten und gerösteten Baumnüssen <b>G</b>	16	

## HAUPTGÄNGE

<b>TAGLIERINI AL TARTUFO</b> Hausgemachte Taglierini mit Trüffelrahmsauce	27	32
<b>PIZZA RUSTICO</b> San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, gekochter Bauernschinken, Parmesan, Olivenöl und Pfeffer		26
<b>REHSCHNITZEL (ÖSTERREICH)</b> Wildrahmsauce mit Apfelschnitzen, hausgemachten Spätzli, Rotkraut und Marroni		44
<b>HIRSCHENTRECOTE (EU)</b> Wildrahmsauce mit Apfelschnitzen, hausgemachten Spätzli, Rotkraut und Marroni		39

## DESSERT

<b>VERMICELLES</b> mit Meringues und Schlagrahm <b>G</b>		12
<b>APFEL CRUMBLE</b> mit Vanilleeis – Zubereitungszeit: 20min		14
<b>COUPE NESSELRODE</b> mit Vanilleeis, Meringue, Vermicelles und Schlagrahm <b>G</b>		14