



Menü

Frittaten- oder Kürbisrahmsuppe

kleiner Endiviensalat mit warmen Erdäpfeln, Knoblauch und Kernöl

Wurzelrostbraten „Peter Rosegger“

mit Schupfnudeln

oder

Schmied'n Cordon Bleu

Hühnerbrustfilet mit Rohschinken und Österkron gefüllt
und im Getreidekernmantel gebacken, dazu Erbsenreis

oder

Forellenteller aus der Weizklamm

ein Filet gegrillt & ein Filet in der Kürbiskruste gebacken,
mit Petersilerdäpfel und Grillgemüse, dazu Knoblauchdip

Zweierlei Dessert

48,- / Person

Aperitifempfehlung:

Weichselfrizzante „Red Lady“ 5,40

Weinempfehlung:

2023er Weißburgunder

Weingut Lambauer, Kitzeck im Sausal,
Südsteiermark DAC 33,-

2020er Cuvée Edelschwarz

Weingut Schwarz, Andau Burgenland
Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot 36,-

Römerquelle prickelnd und still