

# Tageskarte in November

## Süppchen vom Hokaidokürbis

Kräuter-Creme Fraiche / karamellierte Kerne / steierisches Kürbiskernöl  
Kürbiskernpesto / Süßkartoffelcrunch 10€

zoe zoe zoe

## Veggi: Getrüffelte Steinpilztagliatelle

heimische Steinpilze / gehobelter Herbsttrüffel / Parmesanspäne 23€/28€

zoe zoe zoe

## Schottisches Wildlachsfilet vom Grill

cremiges Hokaido-Kürbisrisotto / Flower Sprouts / karamellierte  
Kerne  
steierisches Kürbiskernöl / Kürbiskernpesto / gehobelter Parmesan 27€

zoe zoe zoe

## Kalbsleber in Salbeibutter rosa gebraten

Äpfel / Zwiebeln / Balsam / Trüffelstampf 25€

zoe zoe zoe

## Mediterranes Kalbsragout in Pinot-Gemüsesugo

Paprika / Zucchini / Champignons / frische Pasta 23€

zoe zoe zoe

## Zwiebelrostbraten vom irischen Weide-Angusrind

Hausgemachte Röstzwiebeln / Speckbratkartoffeln /  
Pinotsoße 32€

zoe zoe zoe

## Holzfaller Pfannerl Nackersteak vom Strohschwein

Speck / Champignons / Majoran / Röstbrot / Zwiebeln / Burgundersoße 19€

### Tagesmenü

#### Knackiger Gartensalat

zoe zoe zoe

#### Medaillons vom Strohschweinerücken

mit Preiselbeeren und  
Mozzarella gratiniert  
Burgundersoße / knusprige  
Kartoffelecken

zoe zoe zoe

#### Lieblings Dessert der Köche 23€

### Businesslunch

#### Gegrillte Rotbarbenfilets

Covolo Nero / Hokaido  
Kürbis / Flowers Sprouts /  
junge Kartoffelchen  
Kürbispesto

zoe zoe zoe

#### Lieblings Dessert der Köche

26€

### Veggi Lunch

#### Vitaminbombe

knackiger Gartensalat  
Mozzarellkugeln  
gegrillter Hokaidokürbis  
Kirschtomaten / Sprossen  
Grünkohlcrunch / Kresse  
Apfelcutney

zoe zoe zoe

#### Espresso

15€

*Informationen über enthaltene Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie von unserem Servicepersonal*