

im Oktober

- Calamari vom Grill** (R,G) € 10.80
Calamari vom Grill mit Blattspinat und Polentatalern
- Wildschwein Tortelli** (A,L,G) € 09.80
Gefüllte Wildschweintascherln mit Preiselbeer-Hagebutte-butter, Kräuterseitlingen und Gemüsestreifen
- Gnocchi "Topinambur"** (G,H) € 09.80
Gnocchi in Topinambur-Mascarpone-Sahnecreme mit glacierten Balsamico-Maroni, afrikanischer Wildpfeffer

Weinempfehlung

- „Uhudler Frizzante“** (O) € 05.80
Weinhof Kowald, Loipersdorf, Steiermark, fruchtig. Ein Aperitif der besonderen Art, unverwechselbarer Duft und Geschmack von frischen Natturreben.
- „Grüner Veltliner Federspiel“** (O) € 04.40
Weingut Gritsch Wachau NÖ, intensives Gelb Marillennote, angenehme Säure.
- „Merlot“** (O) € 04.60
Weingut Maccari, Veneto, Italien, 2017, helles Rot, Duft von Weichselkirschen, angenehme Säurestruktur