

## „Kürbismenü“ in 4 Gängen

### Kürbisterrine

Cremige Terrine vom „Muskatkürbis“ mit gebackenen  
Flusskrebsschwänzen & Kürbiskernöl (A)/(C)/(H)/(G)/(N)/(O)

1/8 lt. Rosé DAC/20/Mauternbach/Eder € 4,10

### Kürbis-Currysuppe

Kürbis-Currysuppe vom „Hokkaidokürbis“ mit Kürbiskernplunder  
(A)/(C)/(G)/(H)

### Flanksteak

Rosa gebratenes Flanksteak vom Almoachsen mit zweierlei vom „Langen aus  
Neapel“, Oliven, Zitrone & knusprigen Kürbiskernbällchen (A)/(C)/(G)/(H)/(O)

1/8 lt. Chardonnay Katterstein/18/Großhöflein/Leberl € 6,20

### Parfait vom steirischen Kürbiskern

Parfait vom steirischen Kürbiskern mit süßem Ragout vom „Butternusskürbis“  
und knusprigen Kürbiskrokant (A)/(C)/(G)/(H)

2 cl. Vanille-Sahne Likör vom „Schnapsweltmeister“ Hiebl € 3,40

Menüpreis pro Person: € 45,00

#### ALLERGENINFORMATION:

(A) - Glutenhaltiges Getreide / (B) - Krebstiere / (C) - Eier / (D) - Fisch / (E) - Erdnuss /  
(F) - Soja / (G) - Milch / (H) - Schalenfrüchte / (L) - Sellerie / (M) - Senf / (N) - Sesam /  
(O) - Sulfite / (P) - Lupinen / (R) - Weichtiere