



SAISONKARTE

## Vorspeisen

CREMIGE KÜRBISSUPPE  
mit Kokosmilch und Ingwer 6.00

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE  
dazu Vollkornbrot, Feigensenf und Salatbouquet 11.00

KÜRBISS-QUICHE  
dazu Wildkräuter und Minzdip 12.00

## Hauptspeisen

KÜRBISS-SPÄTZLE  
dazu Wildschweinragout und Salat 23.00

LAMMKOTELETTS  
auf Bohnen-Tomaten-Gemüse, dazu Kartoffelgratin 26.00

SEMMELKNÖDEL  
dazu Kürbis-Pilz-Gemüse und Kräuterfrischkäsesauce 19.00

GEMISCHTE BLATTSALATE  
dazu gebratener Kürbis und Speckwürfel 17.00

## Dessert

NOUGAT-WALNUSS-PARFAIT  
dazu eingelegte Sauerkirschen 9.00