



# Monatskarte November 2022

## Suppe

**Cremesuppe vom Hokkaidokürbis** mit gerösteten Kürbiskernen  
und steirischem Kürbiskernöl <sup>16,25</sup> 5,60 €

## Hauptgang

**Edelgulasch von der Hirschkalbskeule**  
mit Champignons und Butterspätzle <sup>5,12,16,32,a,d</sup> 18,90 €

**Hasenrückenfilet vom Grill** an Pfifferling-Hagebuttensoße,  
Dauphinkartoffeln und Preiselbeerbirne <sup>5,12,16,18,32,a,d</sup> 28,90 €

**Gegrillte Steaks vom Hirschkalbsrücken** an Sauerkirsch-Pfefferrahm,  
Apfelrotkraut und Schupfnudeln <sup>5,12,16</sup> 22,50 €

**Schweinefiletgeschnetzeltes „Züricher Art“** in einer leichten Sahnesauce  
mit frischen Champignons und hausgemachtem Kartoffelrösti <sup>5,12,16,18</sup> 16,40 €

## Vegetarische Gerichte

**Kürbisrahmnudeln** mit Rucola, gerösteten Kürbiskernen  
und Kürbiskernöl <sup>5,12,16</sup> 11,50 €

## Fisch

**Gebratenes Lachsfilet** auf Kürbisrahmnudeln <sup>5,12,16</sup> 18,20 €

## ab 11. November (auf Vorbestellung!!!):

**Ofenfrische halbe Ente** mit Apfelrotkohl und Semmelknödel <sup>5,12,16,32</sup> 26,40 €

## Dessert

**Spekulatiusparfait** an Zimtkirschen und Sahne <sup>12,16,32</sup> 6,20 €