



---

## EMPFEHLUNGEN AUS DER HAND-WERKS-KAMMER

### VORSPEISEN/STARTERS

**PORTION | €**

#### **WINTERKÜRBISSUPPE.**

BRIOCHECROÛTONS – STEIERISCHES KÜRBISKERNÖL **8,00**  
Hearty pumpkin soup | brioche croutons | Styrian pumpkin seed oil

### HAUPTSPEISEN/MAIN DISHES

**PORTION | €**

#### **KNACKIGE ACKERSALATE VOM WEBER.**

**16,00**

KANDIERTE WALNÜSSE | ROSA CONFIERTE ENTE  
ROTE BETE-HASELNUSS VINAIGRETTE  
Fresh garden salad | candied walnuts | pink confit duck  
Beetroot-hazelnut vinaigrette

#### **CAESAR HÜHNCHENSANDWICH.**

**16,00**

BRIOCHEBUN | GRILLIERTE HÄHNCHENBRUST | BACON | LATTICHSALAT  
CAESAR-MAYONNAISE | KESSELCHIPS MIT SCHWARZEM PFEFFER  
Caesar's chicken sandwich | griddled chicken breast | bacon | lettuce  
Caesar mayonnaise | potato chips with black pepper

#### **SANFT GESCHMORTER KALBSTAFELSPITZ.**

**24,00**

KRÄUTERPOLENTA | PILZGEMÜSE | EIGENE SCHMORSAUCE  
Soft braised veal topside | herb polenta | mushrooms | demiglace

#### **MARYNAS AUBERGINENPASTA.**

**14,00**

RICOTTA | ZITRONE | GRANA PADANO | VELOUTÉ  
Marynas eggplant pasta | ricotta | lemon | grana Padano |  
white velouté

### NACHSPEISEN/DESSERT

**PORTION | €**

#### **SCHOKOLADENKÜCHLEIN AUS DEM OFEN.**

**8,50**

WEICHER KERN | EINGEMACHTE PFLAUMEN  
Chocolate cup pie | soft center | plum compoté