



## Herbstkarte

<b>Muscatkürbissuppe</b> mit Vanille, steirischem Kürbiskernöl und Amaretto	14
<b>Ochsenschwanzconsommé</b> mit Flädli	16
<b>Nüsslisalat</b> mit Speck und Ei an Baumnussdressing	16
<b>Steinpilze</b> in Butter sautiert mit Knoblauch und Kräutern	22
<b>Tournedos Rossini</b> vom Rind (Ca) an Rotweinsauce mit Duchessekartoffeln und Herbstgemüse	58
<b>Wiener Tafelspitz</b> mit Wurzelgemüse, Salzkartoffeln und Apfelmeerrettichsauce	29
<b>Riesencrevetten Sweet &amp; Sour</b> mit Basmatireis	36
<b>Vom Reh:</b> (Österreich)	
<b>Rehpfeffer</b> mit Rosenkohl und Spätzli	29
<b>Rehrücken „Dolder“</b> mit Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Spätzli und Wildrahmsauce <b>ab 2 Pers.</b>	54 Pro Person
<b>Coupe Nesselrode</b>	17
<b>Apfelstrudel</b> nach Grossmamas Art mit Vanillesauce	14