

KÜRBISZEIT IM ERBSENBACH

DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Kürbiscremesuppe Kernöl.....	7,90
Kürbis-Carpaccio Gebrillte Riesengarnele Rucola	18,50
Kürbis-Ravioli Hausgemacht Butter Salbei	16,80
Kürbis-Risotto Schafkäse Rucola	19,80
Kürbis-Schnitzel „Steirische Art“ Grüne Salatherzen	20,80
Filet vom Tullnerfelder Schwein Kürbisgemüse Topinambur	26,90
Sorbet Minze Primosecco HAGN	6,80

GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

„Kaltes Nusserl“ Haselnuss- Cremelikör Espresso Milch Eiswürfel	9,50
Zwetschken Sprizz.....	6,80
Zwetschkenlikör Zwetschkensaft Weißer-Spritzer	
Bratapfel Sprizz	6,80
Bratapfellikör Reisinger's Apfelsaft Weißer-Spritzer	

Fragen Sie nach unseren hausgemachten Limonaden!