



Kürbis- und Mostwochen

Mostschorle

Hokkaido-Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernölschaum

Rindersteak nach Wunsch gebraten mit Kürbiskerncreme
und Kartoffelecken

Schweinefilet mit Honigsenfkruste auf Mostkraut
mit Kartoffelrösti

Vegetarisch

Kürbis-Zucchini-Risotto

Weitere vegetarische Gerichte auf Anfrage

Wechselnde Fischangebote von der Tafel



Backhendlsalat

Hendlbrust eingelegt mit Kürbispanade gebacken
auf Herbstsalat

Salat der guten Vorsätze

Rinderrückenstreifen ca.150g, rosa gebraten auf Herbstsalat

Michi's Filetteller

Schweinefilet mit Pfefferkruste auf gebratenem Gemüse und Kartoffelrösti

Wir stellen unseren **eigenen** Apfelmost aus unseren Apfelbäumen her. Als Zusatz verwenden wir die Steinberghefe zur Gärung.

Wechselnde Desserts von der Tafel

Bei Fragen zu den Inhaltsstoffen der gesamten Speisekarte, stehe ich (Michael) Ihnen gerne zur Verfügung. **Frisch, regional und ohne Geschmacksverstärker oder Fertigsoßen macht essen Spaß und ist gesund!!!**