

# Saisonkarte

## VORSPEISE

Lauwarmer Kürbis-Feta-Salat im Filoteig gebacken, dazu Senfrauke	7,50€
Tortellino mit Flusskrebs und Garnele dazu Krustentierschaum und gepickeltes Gemüse	11,00€
Hausgebeizter norwegischer Lachs mit Senfdillsoße, marinierten Gemüse und Salatbouquet	13,00€
Blumenthaler Vorspeisenvariation <i>Ideal auch zum Teilen</i> feine Zusammenstellung unserer Klassiker	16,50€


## SUPPENKÜCHE

Tafelspitzbrühe mit Grießnockerl und Gemüsestreifen	5,50€
Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit Schnell's Kernen und Öl 	6,00€

## HAUPTGERICHTE

Gebratenes Zanderfilet mit Kräuterfischsoße, Spätsommergemüse und Tagliarini	25,00€
Jungrinderbraten <i>über Nacht geschmort</i> dazu Burgundersoße, Kartoffelknödel und Salat vom Markt	21,00€

## OHNE FLEISCH

Pasta in Gorgonzolasoße mit Wildpreiselbeeren und Spätbirne, dazu Salat vom Markt	18,50€
Kürbis-Kartoffelrösti  mit Schmorgemüse, Rote-Bete-Creme und Salat vom Markt	17,00€
Hausgemachte Brezenknödel in Egerlingrahm, mit gemischten Salat vom Markt	16,00€

## AUS DER PATISSERIE

Karamellbecher	8,50€
Nuss- und Karamelleis mit hausgemachter Sauce und Früchten	
Hausgemachte Apfelküchle	11,00€
mit Vanille-Tonkabohnenschaum, Eis und Beerenragout	
Hausgemachte Topfenknödel in süßen Bröseln gewälzt, mit eingeweckten Bauernzweischgen und Bourbon Vanille Eis	12,00€
Blumenthaler Dessertteller	14,50€
allerlei aus der Zuckerküche und Eis vom Bauernhof	