

# Gasthof Seitner

## Klassiker und Neues von heimischem

# Kürbis



### APERITIF \*

#### Lillet Dark Berry<sup>o</sup>

mit Lillet Rosé, Prosecco, Beerensirup,  
Soda, Beeren, auf Eis serviert 0,25 lt.

Holunder Apfelmost 0,25 lt

### ALKOHOLFREIES

Rosenspritzer alkoholfrei

Apfel Weichsel naturtrüb 1 Fl. 0,25 lt

### SALAT & SUPPE

Gebratener Schafskäse im Speckmantel (Ktn. Speck luftgetrocknet) und Zwetschken-Chili-Chutney  
an marinierte Salatherzen mit Kürbis, rote Rüben und Radieschen <sup>ACGM O</sup>

Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis <sup>ACG O</sup>

mit Kernölschaum und Speckstangerl

### SALAT & HAUPTSPEISEN

Kürbis-Cordon Bleu mit Bauernschinken & Camembert gefüllt,  
Schnittlauchjoghurt, Vogerl-Erdäpfelsalat <sup>ACGOM</sup>

Rosa Schweinsfilet im Kürbiskernmantel mit Hokkaido, Grilltomate und Erdäpfelschnitte <sup>ACG</sup>

Geschmorte Kalbsvogerln <sup>ACGOL</sup>

im Wurzelgemüsesaft mit Rosmarin und hausgemachte Kürbis-Tagliatelle

Im Ganzen gebratener Saibling (Payr's Fischzucht)

auf Kürbisschmorgemüse, Limetten-Kürbiskernbutter <sup>AGD</sup>

### DESSERT

Hausgemachte Kürbistarte

mit karamellierte Kürbiskerne, Vanilleeis,  
Zwetschken und Birnen <sup>ACGO</sup>



### WEINEMPFEHLUNG \*

1/8 | Loimer Cuvee Weiß<sup>o</sup> Weingut Loimer, Langenlois  
am Gaumen saftige, cremige Textur, feine Kräuterwürze,  
schöne Frucht nach gelben Äpfeln

1/8 | St. Laurent<sup>o</sup> Weingut Umathum

Leuchtendes Rubinrot in der Farbe; im Duft dunkle Früchte

\*enthält Sulfite

ESSEN . TRINKEN . SICH WOHLFÜHLEN