

Gasthof Seitner

Herbstliche Genüsse

mit frischem heimischen
Lamm

SUPPE

Sprossenkohl - Selleriecremesupe mit ^{ACGLON}
gerösteten Champignons und kleines
Lammspiesschen

HAUPTSPEISEN

Gegrillte Lammkotelette mit Rosmarinpolenta und
Karotten - ZucchiniGemüse ^{AGOL}

Lammbrat'l im Thymiansaft mit Braterdäpfel und
Speckbohnen ^{ACGOL}

Gebackene Lammschnitzerln auf Vogerl –
Erdäpfelsalat mit Kernöl, Preiselbeeren ^{AOL}

DESSERT

Honig – Zimtparfait auf Zwetschgenragout und
Maronischnitte ^{ACGHO}



Aperitif *

Lillet Berry

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

Villacher Hausbier Pfiff süffig, malzbetont

Alkoholfreies

Rosenspritzer alkoholfrei

Pflaume – Karotte - Limette

Herbstliche Pago Spezialität

Weinempfehlung*

1/8 | **Junker 2022** Sauvignon Blanc, Welschriesling, Weissburgunder
Weingut Tement, Stmk.

Duft nach gr. Äpfeln und Zitronen saftig, lebendig, frisch

1/8 | **Big John 2019**

vom Weingut Scheiblhofer, Andau Bgld.

Dichtes Violett mit rubinroten Rändern, totale Fruchtigkeit und Duft
nach Karamell, elegant, mächtiges Tannin

Gin* mit oder ohne Alkohol

Gin CARGINTHIA 42% ehrliche Prozent,

Wacholder, Zitrus, Zimt; aus Kärnten

4 cl Gin, Fever Tree Mediterranean Tonic, Eis, Rosmarin,
Zitrone

Wonderleaf & Tonic Gin alkoholfrei und

belebend, 4 cl Gin, Tonic, Eis, Rosmarin,
Limette

*enthält Sulfite

ESSEN . TRINKEN . SICH WOHLFÜHLEN!