

# Kürbisspezialitäten

## KÜRBIS VOM MARTEHOF/RÖTHIS



<b>Knackige Salatbowl</b>	€ 11,90	
Knackige Salatbowl mit gebratenen Scheiben von der Kürbis – Zucchinirolle an Kernöldressing vollendet mit Putenschinkenstreifen (C,O,M)		
<b>Kürbis - Maisblätter</b>	€12,40	
Kalte Kürbis – Maisblätter geschichtet mit einem schwarzen Bohnenmus verfeinert mit Tomate und Champignon dazu Avocadoschaum und Chillifäden (---) VEGAN		
<b>Kürbiscremesuppe</b>	€ 5,90	
mit gerösteten Kernen und Kürbiskernöl (C,G,H)		
<b>Geschmorte Rindsbäckle</b>	€ 28,90	
Geschmorte Rindsbäckle im eigenen Saft serviert mit mariniertem Kürbis und gebratenen Kartoffeldukaten (O,C,M)		
<b>Putenschnitzelchen in der Kürbiskernpanade</b>	€ 20,90	
Putenschnitzelchen in der Kürbiskernpanade gebraten auf einem Kartoffel – Kürbisrissole an einer Paprikasauce (A,C,G)		
<b>Dreierlei vom Kürbis</b>	€ 18,90	
Feine Lasagne, Kürbis – Zucchinitartar mit Ingwer und flaumiges Kürbistörtchen vollendet mit einer Zitronengrassauce (A,C,G)(OVO LACTO)		
<b>Kürbisrisotto</b>	€ 14,60	
Sämiges Kürbisrisotto mit gerösteten Kernen und Kürbischips (G,O) LACTO auf Wunsch VEGAN		
<b>Hausgemachte Kürbisgnocchi</b>	€ 15,90	
Hausgemachte Kürbisgnocchi in einer Salbeibutter vollendet mit Grana Padano (A,G) LACTO		
<b>Gebackene Kürbisnudeltaschen</b>	€ 16,80	
Gebackene Kürbisnudeltaschen mit einer Kürbisfülle auf paprizierten Kartoffeln nappiert mit Kürbiskernpesto (A,H) (VEGAN)		
<b>DESSERT:</b>		
<b>French Toast</b>		
vom hausgemachten Kürbisbrioche mit Ahornsirup-Eis an einer Brombeer-Thymiansauce (A,C,G)		€ 6,90
<b>Schokoladen-Gewürzganache</b>	€ 4,90	
an einer Kürbis-Orangencreme dazu ein Mohnstangerl (A,G,,F)		