

herbstliche Impressionen

im Stiegl-Klosterhof

Vorspeisen / Starters

**Herbstlicher Salat mit geräuchertem Hirschschinken
und Kürbis-Apfelchutney** ^{ACFGM} 15,50

Autumn salad with smoked venison ham and pumpkin-apple chutney

**Erdäpfelrösti mit Räucherlachs,
Kren und Schnittlauchdip** ^{DG} 14,50

Potato roesti with smoked salmon, horseradish and chive dip

**Kürbis-Orangencremesuppe
mit Kernöl und Kürbiskernen** ^{AGL} 7,50

Pumpkin-orange cream soup with pumpkin seed oil and pumpkin seeds

Hauptspeisen / Main Courses

**Hirschragout mit Wildpreiselbeeren,
Rotkraut und Semmelknödel** ^{ACGLO} 24,50

*Venison ragout with wild lingonberries,
red cabbage and bread dumpling*

**Kürbisrisotto
mit glasierter Ur-Karotte und Petersilienpesto** ^{HL} 15,50

Pumpkin risotto with glazed carrots and parsley pesto

**Hascheeknödel
mit Sauerkraut und Bratensaft** ^{ACGL} 15,50

*With smoked meat stuffed dumpling
served with sauerkraut and Gulash-gravy*

Nachspeise / Dessert

Zwetschenstrudel mit Rumsauce und Walnusseis ^{ACFGH} 8,70

Plum strudel with rum sauce and walnut ice cream