

Kürbis, Rübe und Co.

Gebratener Kürbis mit Ziegenkäse 9,50

Kürbis und flambierter Ziegenfrischkäse
auf herbstlichem Salat | Kürbiskerne

Tipp: Herz Bube (Rose) 2024

Rotes-Rüben Tatar optional vegan 9,50

mariniert mit einer Vinaigrette aus unserem
Rosenmuskateller-Essig | Petersilie
Cashew | Blutwurst

Tipp: Weissburgunder 2024

Herbstlicher Hummus vegan 9,50

Zweierlei cremige Kichererbsen | einmal
mit Kürbis, einmal mit Roter Rübe | Gemüsesticks
selbstgebackenes Knäckebrot

Tipp: Blütenmuskateller 2024

Olivendipper 8,50

Grüne Oliven | Olivenöl | Balsamico
selbstgebackenes Fladen- und Knäckebrot zum Tunken

Tipp: Joker 2024

Kürbis, Rübe und Co.

Kürbis-Wrap ^{vegan} 12,50

Zarter Fladen gefüllt mit gebratenem Kürbis,
Kürbis-Hummus | Rotkrautsalat | Balsamzwiebeln
Tipp: Pik Dame (Chardonnay Reserve) 2023

Gezupfter Schweinsbraten 12,50

saftig gegarter Schweinsschopf auf knusprigem Brot
mit Balsamico-Zwiebeln und Apfel-Rotkraut-Salat
Tipp: Merlot 2023

3er-lei vom Käse 12,50

ausgewählter harter und cremiger Käse von
Kuh, Schaf, Ziege | mit Frucht und Gemüse
Tipp: Zweigelt 2021

KARO's Schmankerlteller 18,00

ausgewählte Mangalitza Wurst- und Speckwaren
vom Windisch | Bio-Schafskäse vom Hautzinger
Tipp: Kreuz König 2023

Belegte Brote

Rohschinkenbrot 7,50

g'schmackiger Rohschinken | Kren | allerlei Gemüse

Käsebrot 6,50

mild-g'schmackiger Käse | Gemüsesticks

Liptauerbrot 4,50

Lieblingsaufstrich mit frischem Gemüse garniert

Herbstliches Kürbisschmalzbrot 4,50

mit Zwiebeln verfeinert

Süße Schlemmereien

Fluffiger Schokoladenkuchen 6,50

mit Schlagobers und Schokosoße

Tipp: Trockenbeerenauslese Zweigelt 2015

Warme Mohnorte 6,50

mit Schlagobers und Schokosoße

Tipp: Trockenbeerenauslese Welschriesling 2015