



KÜRBISKARTE

VORSPEISEN - KLEINE GERICHTE

Gebackene Kürbisspalten

mit Ziegenkäse-Flocken, Granatapfelkernen,
Walnuss-Pesto mit Honig, gerösteten Kürbiskernen
und bunte Gartenkresse

14,90

Kürbiscremesuppe mit Kokos

dazu geröstete Kerne, Öl aus der Steiermark und bunte Blüten

9,90

HAUPTGERICHTE

Herbstliche Kürbis-Bowl (vegan)

mit Beluga-Linsen, Edamame, Roter Beete, Babyspinat,
Karottenstreifen, gebackenem Kürbis, Kichererbsen,
Paprika-Creme, Datteln, Kürbiskernen und Walnüssen



19,90

Cremiges Kürbis-Risotto (vegetarisch)

mit karamellisierter Feige, gerösteten Walnüssen, Ziegenkäse-
Flocken, Roter-Beete-Crunch und bunter Gartenkresse

17,90

Tiroler Schlutzkrapfen mit Kürbis (vegetarisch)

in Brauner Butter gebraten mit gebackenen Kürbisspalten,
geschmorten Rotwein-Schalotten und Rote-Beete-Schmelze

18,90

Lammkoteletts mit gratiniertem Kürbis

dazu Schwarze Belugalinsen und Balsamico-Jus

26,90

Topping (Vegan) - Geschmorte Kürbis Spalten

mit Zwiebeln und Provenzalischen Kräutern

8,90

DESSERT

Kürbis-Crème Brûlée

mit Feigenkompott und Matcha-Eis



10,90

PUMPKIN MENU



STARTERS - SMALL DISHES

Baked pumpkin slices

with goat's cheese flakes, pomegranate seeds,
walnut pesto with honey, roasted pumpkin seeds
and colourful garden cress

14,90

Cream of pumpkin soup with coconut

served with roasted seeds, oil from Styria and colourful flowers

9,90

MAIN COURSES

Autumnal pumpkin bowl (vegan)

with beluga lentils, edamame, beetroot, baby spinach,
carrot strips, baked pumpkin, chickpeas,
paprika cream, dates, pumpkin seeds and walnuts



19,90

Creamy pumpkin risotto (vegetarian)

with caramelised figs, roasted walnuts, goat's cheese
flakes, beetroot crunch and colourful garden cress

17,90

Tyrolean Schultzkrapfen with pumpkin (vegetarian)

fried in brown butter with baked pumpkin slices,
braised red wine shallots and beetroot melt

18,90

Lamb chops with gratinated pumpkin

served with black beluga lentils and balsamic jus

26,90

Topping (vegan) – Braised pumpkin slices

with onions and Provençal herbs

8,90

DESSERT

Pumpkin crème brûlée

with fig compote and matcha ice cream



10,90