Steirische Woch` im Haflhof vom 23. Oktober bis 1. November

Warme Küche von 11.30 bis 14.00 und von 17.30 bis 20.30 h

Kürbiskremsuppe **6,90**

Kren-Suppe mit jungem Spinat **6,90**

MUSKATELLER Eichberg vom Sattlerhof *0,1 l* / **€ 5,90**
Wermut vom Sattlerhof auf Eis 5 cl / **€ 4,90**

Hausgmachts Gänse-Kürbis-Schmalz mit Bio-Brot **7,90**

Geräucherte Entenbrust auf Frisée & Vogerlsalat, *Himbeer-Dressing*
KLEINE Vorspeise **14,90**

Pralinen von der Geflügelleber *im Kürbiskernmantel, Vogerlsalat*
KLEINE Vorspeise **14,90**

Unsere steirischen Weinempfehlungen	0,25 l
Sauvignon blanc Südsteiermark vom Sattlerhof	**€ 9,50**
Weißburgunder Gamlitz vom Sattlerhof	**€ 8,50**
Zweigelt Caphenstein vom Weingut Winkler-Hermaden	**€ 8,50**

Kürbis-Ravioli *mit Gemüsestreifen, Bergkäse (vegetarisch)* **19,90**

Filet vom Zander *auf Kürbis-Kartoffel-Gemüse* **25,90**

Mostbratl *- gschmorter Rindsbraten von der flachen Schulter*
mit Blaukraut & Erdäpfel-Knödel **21,90**

Steirischer Rostbraten von der Rinderlende
mit Senfkruste, Wurzel-Gemüse & Polentapürée **29,90**

Backhendl-Streifen im Kürbiskern-Mantel
auf Erdäpfel-Endivien-Salat **20,90**

Tresterbrand vom Sattlerhof **2 cl / € 7,50**

Kürbis-Tiramisu **7,90**

Steirische Ölspur *- 2 Kugeln Vanilleeis mit Kernöl* **6,90**

... und Mövenpick-Eis-Spezialiäten!

Wir behalten uns vor, für Beilagenänderungen ab 0,50 € Aufpreis zu berechnen. Preis kleine Portion ~ 75 %

Die aufgeführten Weine und Aperitifs wurden teilweise mit **Sulfit/Schwefel** behandelt.