



Kürbiszeit

WEINEMPFEHLUNG

Cuvee vom Hoter (ME, ZW, SY, CS) 2016

Wellanschitz / Neckenmarkt / Burgenland

1/8 l 4,20

0,75 l 22,80

Riesling „Parapluiberg“ Traisental DAC 2018

Tom Dockner / Theyern / Niederösterreich

1/8 l 4,40

0,75 l 24,00

Ein Blick in Hubert's ausgewählte Weinkarte lohnt sich immer!



Unser Küchenchef Christian Podlesnik und sein Team empfehlen

VORSPEISEN

Carpaccio vom Kalbinnen-Rinderfilet

Balsamicoessig | Kernöl | lauwarmer Kürbiswürfel | Rucola | Grana

14,50

Gebrautes Kürbisgemüse

Feldsalat | zart gebratene Lammstreifen

13,50

SUPPEN

Schaumsuppe vom Longin-Kürbis

Schlaghaube | Kernöl | Knuspergarnele

5,20



HAUPTSPEISEN

- | | |
|---|-------|
| Rosa gebratenes Lammrückenfilet
Kürbis-Rucola-Sauteè Sauerrahmpolenta Natrursaft | 26,50 |
| Saltimbocca vom Kalbsfilet
Kürbisrisotto zweierlei Rucola Natursaft | 24,50 |
| Saftig gegrillte Roulade vom Rinderrücken
Speck Kürbisgemüse Vogerlsalat Steinpilzrisotto Rosmarinjus | 23,50 |
| Rosa gebratene Flugentenbrust
Caramelisierte Kürbis-Steinpilze Spinat Honig-Briocheknödel | 21,50 |
| Saisonale Hauspizza
Tomaten Mozzarella Kürbisgemüse Steinpilze Rucola Kernölcreme | 13,50 |

DESSERT

- | | |
|---|------|
| Marillentiramisu
Früchte Joghurteis | 6,90 |
| Schokosouffle mit flüssigem Kern
Früchte Amarenakirscheis | 6,90 |



*Familie Jernej und das gesamte Team der Seerose
wünschen Ihnen einen genussvollen Appetit!*