



# **Gasthaus Drei Mohren**

## **Tageskarte**

### **Aperitiv**

**"Lillet" Wildberry**

**Aperol Spritz**

### **Vorspeisen**

**Carpaccio vom Reh mit Blaukraut - Sorbet  
und Kürbispüree  
dazu mariniertes Blattsalat und Ciabatta-Brötchen**

**Kräuter-Panna-Cotta auf Roter Beete Salsa,  
dazu Walnüsse und Balsamicocreme**

\*\*\*

**Klare Rinderkraftbrühe  
mit Brätknödel und Leberspätzle**

**Rahmsuppe von frischem Kürbis  
mit Steirischem Kürbiskernöl  
und gerösteten Kürbiskernen**

\*

**Geschmorte Ochsenbacke  
an Rosmarin-Jus  
auf frischem Gemüse und Kartoffelrösti**

**Zwiebelrostbraten von der Rinderlende  
mit Spätzle und gemischtem Salat**

**Spinat-Nocken mit Parmesan und Nußbutter  
dazu gemischtem Salatteller**

**Schweineschnitzel paniert  
mit Pommes-frites und gemischtem Salat**

**In Olivenöl gebratenes Filet vom Lachs  
im Sesammantel  
auf frischem Gemüse und Salzkartoffeln**

**Hirschschnitzel vom Rücken  
mit Kräuterpanade, Preiselbeeren,  
Spätzle und gemischtem Salat**

**Etwas süßes zum Abschluss.....**

**Vanille-Panna-Cotta  
mit Himbeermark**

**Crème Brûlée  
mit Himbeersorbet**