

Mutzenbacher`s Herbst

AM KROSSINSEE

CREMIGES SCHWARZWURZELSÜPPCHEN

mit gegrillter Schwarzwurzel und Südtiroler Schüttelbrotcrunch

8

ZIEGENKASEMOUSSE

mit karamellisierten Cashewkernen und nussigem Vogerlsalat,
Granatapfelkernen und schwarzer Walnuss

11

BLUNZNTASCHERL

in Kräutersud, Nussbutter und mariniertem Herbstäpfeln

9

CEVICHE VOM HAVELZANDER

mit grünem Sellerie, und Mais

13

KÄRTNER KASNUDEL

mit Topfen, Kräutern und Erdäpfel gefüllte Nudelspezialität aus Kärnten

12

BUTTERZARTES BRISKET

mit Sternanisjus, Spitzkohl und Süßkartoffelcreme

15

WARM GERÄUCHERTE ENTENBRUST

auf Rote Bete-Graupenrisotto und Fenchel mit Zitrus

17

SANFT GEDÄMPFTE LACHSFORELLE

mit Hühnerhaut, Kohlrabicreme, Miso und Grapefruit

17

„GEBACKENE MÄUSE“

Knusprig ausgebackene Hefenockerl mit Rieslingzabayone und Himbeersorbet

7

♥ UNSERE KLASSIKER ♥

SÜDTIROLER SPINATKNÖDERL

mit gereiftem Hirtenkäse ,
Nussbutter und kleiner Salatbeilage

12

SCHNITZEL „WIENER ART“

vom Schwäbisch - Hällischen Landschwein
mit Kartoffel-Gurkensalat

15

WIENER SCHNITZEL

vom Kalb
mit Kartoffel-Gurkensalat

18

Für 2 Personen auf Vorbestellung:

GLASIERTE KALBSHAXE

mit buntem Herbstgemüse und Kartoffelgratin

17,50

KAISERSCHMARRN

mit verschiedenen Saucen

9,5

GERMKNÖDEL

mit Vanillesauce, Mohn und Staubzucker

6,5