

EMPFEHLUNGSKARTE/CHEF'S CHOICE:

Vorspeisen/Starters

Kürbiscremesuppe mit Kernöl & Kürbiskernen ^{EFGLM}

Pumpkin cream soup with pumpkin seed oil & pumpkin seeds

5,00 €

Unsere Bierempfehlung/our beer recommendation **Stiegl- Spezial**

Linsensalat mit geräuchertem Speck und gekochtem Ei ^{C,F,L,M}

Lentil salad with smoked bacon and boiled egg

7,00 €

Unsere Bierempfehlung/our beer recommendation **Stiegl-Herbstgold**

Hauptspeisen/Main courses

Kürbisstrudel mit Joghurt-Sauerrahm-Dip & Grüner Salat ^{ACEGLM}

Pumpkin-strudel with yoghurt-sour cream-dip & salad

14,50 €

Unsere Bierempfehlung/our beer recommendation **Stiegl-Freibier**

Karreesteak mit Bratkartoffeln, gegrilltem Zwiebel und

Bier-Saftl ^{FLM}

Pork steak with fried potatoes and grilled vegetables

15,50

Unsere Bierempfehlung/our beer recommendation **Paracelsus Zwickl**

Dessert

Gebrannte Biermalzcreme mit frischen Beeren ^{ACEG}

"Burnt" beer malt creme with fresh berries

6,00 €

Unsere Bierempfehlung/our beer recommendation **Samichlaus**