







Geuß'n Stube







FEINE SUPPEN

- Kürbis-Kokos Süppchen mit steirischem Kürbiskernöl (vegan)  6,20
- Kalbstafelspitzbrühe mit kleinen Maultaschen, 
Pfannkuchenstreifen und Gemüse 6,50

KLEINE VORSPEISEN UND SALATE

- Bunter Beilagensalat 
Vegetarisch 5,90
- Kürbis-Curry Panna Cotta in einem Rucolanest 
mit gegrillten Garnelen und Pistaziencrumble 9,90
- Hausgebeizter Estragonsaibling von der Hopfenmühle 
auf Apfel-Lauchsalat mit Sauce Vinaigrette 12,50
- Herbstlicher Wrap mit Parmaschinken, getrockneten Tomaten, 
Rucola, Feigen, Nüssen und Kürbischutney 9,90


VEGETARISCHE GERICHTE & FEINE FISCHKÜCHE


- Steinpilz-Rucola Risotto^{1,2,3,11} mit geschmorten 
Vegetarisch
Hokkaido Kürbisspalten und Parmesan 18,90
auf Wunsch mit Jakobsmuscheln  25,90
auf Wunsch ohne Parmesan (vegan)  17,90
- Frische Pappardelle mit Tomaten-Basilikumsalsa, 
gegrilltem Brokkoli und gebratenen Garnelen 17,50
- Bunter Salat mit Ziegenkäse im Speckmantel^{1,2,3}, 
Vegetarisch
Kürbischutney, marinierten Feigen und Baguette 19,00
- Gegrilltes Lachssteak unter der Pistazienkruste 
auf Orangen-Fenchel-Gemüse, dazu Kartoffel Soufflé 24,90

Geuß'n Stube

FEINE FLEISCHGERICHTE


Geschmorter Hirschbraten in Bitterschokoladenjus 
an Pfefferkirschen und Nussspätzle 22,90

Kalbstafelspitz^{1,2,3,7,12} in Meerrettichsauce mit fränkischen 
Kartoffelklößen, Preiselbeeren und gemischtem Salat 21,50

Sous vide gegartes Rumpsteak (200g) auf gegrillter Kürbispolenta, 
dazu konfierte Schalotten und Salsa Chimichurri 31,50

Piccata Milanese von der Hähnchenbrust, 
dazu Tagliarini, Rucola und Tomatensalsa 18,50

Tagliata vom Wildschwein auf Rucola, getrockneten Tomaten 
und Parmesanspänen, dazu Baguette 19,50

„St. Veit-Spieß“^{1,2,3,7,12} 
Spieß vom Schweinelendchen mit gebratenen Pilzen,
Sauce Hollandaise und Tomatenketchup, dazu
Kartoffelkroketten und gemischter Salatteller 22,90

DESSERTS & KÄSE

Tagesdessert 6,80

Trio von der Crème brûlée
Passionsfrucht, Minze und Brombeere 9,50

Stark und Süß⁶
Espresso, Brownie und Himbeere 7,00

Käseteller aus der Region^{1,2}
Weich- und Schnittkäse hübsch garniert, dazu Baguette 8,20