

# Empfehlung unseres Küchenchefs

*Von herbstlich leicht bis gut bürgerlich*

*Frisch vom Feld-Kürbis*

*(Kürbis wirkt entzündungshemmend und enthält viel Antioxidantien)*

<b>Ulrichshögler Spezial Gröstl</b> unter Spiegelei, mit Krautsalat	9,80
<b>Gebratenes Putensteak</b> auf Kürbisragout, anbei grüner Salat	14,90
<b>Salzburger Gulasch</b> dazu Spiegelei, Essiggurken, hausgemachte Frankfurter Würste und Salzkartoffeln	12,90
<b>Cremiges Risotto mit Kürbis</b> Kräutern, Parmesan	13,50
<b>Hausgemachte Kürbis - Linguini</b> mit kräftiger Wildfleisch-Bolognese und Parmesan	13,90
<b>Seesaiblingsfilet am Salzstein gebraten</b> neben herzhaftem Blattsalat	13,40
<b>Haselnuss Parfait</b> Salted-Karamell-Soße	7,20

