



DAMMÜHLE
HOTEL - RESTAURANT

VORWEG

Gesmoktes Carpaccio vom heimischen Rinderfilet

mit Feldsalat, Trüffelmayonnaise und Parmesan

20,90

Feldsalat

in Apfeldressing mit Speck und Croûtons

11,20

auf Wunsch auch vegan möglich

Crèmesuppe vom Hokkaido

steirisches Kürbiskernöl und geröstete Kerne *(vegan)*

8,60



DAMMÜHLE

H O T E L - R E S T A U R A N T

HAUPTSACHE

Cremiges Kürbisrisotto

Taleggio, eingelegter Kürbis, Bauernbrotdcroûtons

und geröstete Kürbiskerne

24,00

auf Wunsch auch vegan möglich

Trüffel Spaghettini

Parmesan-Trüffelsoße, gehobelter Herbsttrüffel und Parmesan 25,80

Gemischter Blattsalat

in Apfeldressing, karamellisierter Ziegenkäse,

geröstete Kerne und Feige

18,90

Auf der Haut gebratenes Filet vom Wolfsbarsch

Beurre Rouge, Kürbispüree und Feldsalat in Apfeldressing

32,50



DAMMÜHLE

H O T E L - R E S T A U R A N T

Herzhaftes Gulasch von Reh und Hirsch Preiselbeer-Wacholdersoße, Kartoffelklöße und Schmandsalat	28,50
Sanft gegarte Kalbsschulter Portweinjus und cremiges Kürbisrisotto	26,80
200g Rumpsteak vom argentinischen Angus mit Café de Paris Kruste, Bratkartoffeln und Schmandsalat	36,50
Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken Pommes frites und Schmandsalat	20,90
Matjes "Hausfrauen Art" Apfel, Zwiebel, Gurke, Schmand und Bratkartoffeln	18,00



DAMMÜHLE

H O T E L - R E S T A U R A N T

DESSERT

Kardamom Crème Brûlée

Sanddornsorbet 11,90

Rote Grütze

Vanilleeis und Sahne 8,40

Kugel Sorbet des Tages

Crumble und Schokodeko 5,40

auch vegan möglich

Gebackener Brie „Coulommiers“

roh gerührte Preiselbeermarmelade, schwarze Walnüsse
und Baguette 10,50