
















GUT STERNHOLZ KULINARIK


VORSPEISEN

-  **Geflämmter Ziegenkäse** mit Pflaumenchutney und gerösteten Pinienkernen auf Balsamico-Weißkohl **13,50**
-   **Kürbissuppe** mit gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl **8,50**



SALATE

-   **Salatteller „Frisch vom Feld“** mit verschiedenen Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Paprika und Möhren **11,00**
Wahlweise mit gebeiztem Lachs vom Fischhof Baumüller **+ 6,50**
Wahlweise mit Hähnchenbruststreifen vom Adeyer Landhähnchen **+ 7,50**
-  **Salat Gut Sternholz** mit verschiedenen Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Paprika, Möhren, karamellisierten Walnüssen, Ziegenkäsepralinen, Croûtons und Honig-Rosmarin-Dressing **16,50**
-  **Großer gebratener Ziegenkäse** mit Orangen-Honig-Sauce und Salatbouquet **16,50**
-   **Kleiner Beilagen-Salat** mit verschiedenen Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Paprika und Möhren **6,50**
Dressing:  Honig-Rosmarin-Dressing  Honig-Dijonsenf-Dressing   Balsamico-Dressing

FLAMMKUCHEN

- Flammkuchen Speck** mit Creme Fraîche, Bergkäse und Frühlingzwiebeln **14,50**
-  **Flammkuchen mit Kürbis** auf Apfel-Rosinen-Zimtcreme mit würzigem Gorgonzola, Rucola und Granatapfelkernen **14,00**

HAUPTGÄNGE

-   **Ayurvedische Kürbis Bowl** mit Quinoa, Radieschen, mariniertem Apfelrotkohlsalat, Feldsalatpesto, Rote-Bete-Mandelcreme, und Sesam **20,00**
- Gebratenes Rumpsteak** mit gebackenen Kürbisspalten, Sellerie-Nussbutterpüree und Brombeer-Pfefferjus **34,00**

DESSERT

-  **Pflaumentarte** mit Zimteis **8,50**
-  **Schokoladenbrownie** mit Kürbiseis und Granatapfelkernen **7,50**