



## *Schöne Aussichten auf ... ... unsere Herbst-Schmankerln*

- \* **Kürbiscrèmesuppe** mit Kernöl 4,90  
*aus der Genußregion Steirisches Kernöl ggA*
- \* **Martinigansl** 18,80  
*mit Rotkraut, hausgemachtem Erdäpfelknödl, Bratapfel und Kastanien*  
Weinempfehlung: **ATANASIUS BF-ZW** Jg 2008 per 1/8 lt 3,60  
**Der Wein von Eduard Tscheppe**  
*Gut Oggau, biodynamisch nach Demeter*
- \* **Kürbisnockerl** 10,60  
*mit Mangold und Paradeisern*  
Weinempfehlung: **THEODORA** GV-WR Jg 2009 per 1/8 lt 3,30  
**Der Wein von Eduard Tscheppe**  
*Gut Oggau, biodynamisch nach Demeter*
- \* **Gebratener Zander** 14,90  
*auf Kürbisgulasch*  
Weinempfehlung: **Sauvignon Blanc** Klassik Jg 2009 per 1/8 lt 3,85  
*Weingut H. Zweytick, Ratsch*

## *Abends kochen wir zusätzlich für Sie ...*

- \* **Glacierte Kalbsleber** 14,70  
*mit Kürbis-Sterzquiche*  
Weinempfehlung: **SYRAH** El Dorado Jg 2007 per 1/8 lt 4,80  
**Der Wein von Stefan Tscheppe**  
*Perry Creek Winery, Fair Play, California, USA*

## *Nachspeisen und Digestifs aus unserer Dessertkarte*

**Gasthaus Tscheppe an der Weinstrasse**

A-8461 Sulzthal 18 Tel +43/3453/7575-0 Fax -77 gasthaus@tscheppe.net www.tscheppe.net