

Kürbiszeit

HABE D'ERE
HEURIGEN-RESTAURANT

10.09. - 27.09.2026

Kürbiscremesuppe

mit Obershaube und Dorner's Kürbiskernöl

6,50

Kürbis Frühlingsrollen

hausgemacht, gefüllt mit Kürbis, Kraut, Paprika und Zwiebel,
dazu Kernörahmdip und Sojasauce

Vorspeise

8,90

Hauptspeise

14,90

Herbstsalat

Blattsalatsmischung, gegrillte Kürbisspalten, Schafskäse,
Feigen, Kürbiskerne, gegrillte Landhendlfiletstreifen und Kernörahm

15,90

Kürbisgnocchi

hausgemacht mit Butter, Parmesan, Salbei
und gerösteten Haselnüssen, mit oder ohne Speckwürferl,
dazu Blattsalat mit Honig-Senf Dressing

15,90

Kürbis Linguine

Linguine in Kürbis-Oberssauce mit gegrilltem Kürbis, Landhendlfiletstreifen,
Speckwürferl, Parmesan und Babyspinat

14,90

Kürbispfandl

Schweinsmedaillons vom steirischen Schwein, dazu Kürbisgemüse,
Kartoffelrösti und Spiegelei

21,50

Kürbis Cordon Bleu

Landhendlfilet mit Kürbisfülle, Speck und Cheddar gefüllt und gebacken,
dazu Petersilkartoffeln und Kernörahmdip

17,90

Veganer Hokkaidoburger

Hausgemachtes veganes Burgerbrötchen, hausgemachtes veganes
Hokkaidokürbislaiichen, vegane Paprikamarmelade, vegane Kräutersauce,
Rucola und rote Zwiebeln

13,90

Gebackene Kürbisvariation

Langer von Neapel, Hokkaido und Muskatkürbis gebacken,
dazu Kernörahmdip und Blattsalat mit Balsamico Dressing

14,90

Vegetarische Kürbispizza

Kürbissauce, Mozzarella, dreierlei gegrillter Kürbis,
rote Zwiebeln, Schafskäse und Rucola

klein

11,90

groß

12,90

Kürbis-Apfel-Mohn Crumble

Hausgemachtes Kürbis-Apfel-Mohn Ragout mit
Zimtcrumble überbacken, Vanilleeis vom Eis Greissler und Salzkaramell

8,90