

*6. November 2020*

Themenabend

*Im Lorenz geht's "Wild" zu!*

Kürbiscremesuppe  
mit knusprigem Schwarzbrot

\*\*\*

Wildschweinragout mit Serviettenknödel  
und Preiselbeeren

\*\*\*

Sterzflammerie  
mit Waldbeerenragout

26,50€

[www.daslorenz.at](http://www.daslorenz.at)



*13. November 2020*

Themenabend

*St. Martin möchte gefeiert werden*

Knoblauchcremesuppe  
mit Weißbrotroutons

\*\*\*

Gansl mit Rotkraut,  
Kartoffelknödel und Kastanienpüree

\*\*\*

Honig-Nougat-Parfait  
mit gerösteten Mandeln

29,50

[www.daslorenz.at](http://www.daslorenz.at)



*27. November 2020*

Themenabend

# *Für Fischfreunde*

Räucherforelle mit Oberskren  
auf Pflücksalat

\*\*\*

Gebratenes Zander Filet mit Zitronenpolenta  
und Limetten-Knoblauchbutter

\*\*\*

Hausgemachter Schokokuchen  
mit Vanilleeis und Schlag

29,50€

[www.daslorenz.at](http://www.daslorenz.at)



*4. Dezember 2020*

Themenabend

# *Steak vom Feinsten!*

Carpaccio mit Rucola  
und Parmesan

\*\*\*

Filesteak mit Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln  
auf Pfefferrahmsauce

\*\*\*

Kürbiskernparfait  
mit gerösteten Kürbiskernen und Schlag

37,50

[www.daslorenz.at](http://www.daslorenz.at)

