

## VERANDA TAGESKARTE

Rollmops mit Kapia Paprika und ein Stamperl „Black Water“ Gin vom Posch (2 cl)	4,80 €
Ceviche – Lachsforelle auf peruanische Art mit Guntramser Limetten, Honig, roten Zwiebeln und Gewürzen	9,40 €
Guntramser Heringschmaus: Zweierlei Matjes mit Maschanskerapfel, Dille und rotem Pfeffer sowie mit Roten Rüben und frischem Kren, dazu Weissbrot	8,40 €
Frisch aus dem Ofen: Fischtoastizza mit Spinat und Räucherforelle	4,40 €
Französische Hummercremesuppe	5,80 €
Hühner-Consommé mit Frühlings sprossen	3,40 €
Gut Dornau: Fischfilets von Forelle, Karpfen, Saibling und Wels	
- als pannonischer Fischeintopf mit cremiger Sauce vom Kapia Paprika in würzigem Fischfond mit Sauerrahm, dazu Erdäpfel	12,80 €
- als würziges indisches Curry mit Kokoscreme und geriebenen Cashewnüssen, dazu Mango Chutney und Basmatireis	12,80 €
Guntramser Haselnuss-Busserl pro Stück	0,80 €
Puccini Kaffee oder Guntramser Tee nach Wahl mit einem Busserl	3,50 €
Guntramser Tiramisu im Glas mit Amarenakirschen, Mascarpone, Milch karamell und Haselnussstreusel	4,80 €
Limoncello von Guntramser Zitronen-Raritäten „on the rocks“ 4cl	3,20 €

*Hinweis: Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter informieren Sie  
über allergene Zutaten in den Produkten.*

### BOUTEILLENWEINE IM GLASWEISEN AUSSCHANK (1/8 l)

Welschriesling vom Weingut Skoff (Südsteiermark) 2018	3,50 €
Muskateller vom Weingut Kollerhof (Südsteiermark) 2018	3,80 €
Grüner Veltliner Holzgasse 2017 vom Weingut Buchegger (Kremstal)	3,60 €
Rosé vom Weingut Glatzer (Carnuntum)	2,40 €
Malbec 2016 vom Weingut Vignes des Andes (Argentinien)	4,00 €
Blaufränkisch Hochäcker 2015 vom Weingut Kerschbaum (Horitschon)	4,40 €