

## VERANDA TAGESKARTE

Pikante Beinschinkenpinze mit Hausbutter, Räuchersalz und Kresse	3,40€
Weibnitzer Rohmilchkäse mit grünem Spargel und Beinschinken	6,80 €
Frisch aus dem Ofen: Fischtoastizza mit Spinat und Räucherforelle	4,40 €
Blattsalat	3,80€
Französische Hummercremesuppe	5,80 €
Cremige Suppe mit Bärlauch, Brennesseln, Petersilie und Dille	3,80 €
Risotto mit grünem Spargel, Salzzitrone und Grana	11,80 €
Ausgelöstes Hax'l vom steirischen Landhendl	
- auf pannonische Art mit Kapia Paprika und Erdäpfeln	12,80 €
- al limone mit Ofengemüse	12,80 €
Gekochtes Schulterscherzel mit Erdäpfelrösti vom Lilienhof, Schnittlauchsauce und Apfelkren vom Maschanser	14,80 €
Guntramser Haselnuss-Busserl pro Stück	0,80 €
Pistazien Creme brûlée	4,80 €
Guntramser Tiramisu im Glas mit Amarenakirschen, Mascarpone, Milchkaramell 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 €