VERANDA TAGESKARTE

Grüner Spargel mit Kräuterbutter und Parmesan gratiniert	7,80 €
Hausgemachte Wildlebercreme mit Süßweingelee und kandierten Vogelbeeren	5,80 €
Kleine Schüssel mit Blattsalat und Haussdressing	3,80€
Kräftige Rinderconsommé mit Kräuterfrittaten	3,80 €
Cremige Erdäpfelsuppe mit Brennesselpesto, (Speck) und Croutons	3,80 €
Krautfleckerl mit karamellisiertem Spitzkraut, verfeinert mit Beerenauslese	9,80 €
Ausgelöstes Hax'l vom steirischen Landhendl	
- als würziges indisches Curry mit Kürbis -Mango Chutney und Reis	12,80 €
- al limone mit Ofengemüse	12,80 €
Gekochtes Rindfleisch von der Österreichischen Kalbin mit Erdäpfelrösti vom Lilienhof, Schnittlauchsauce, Apfelkren vom Maschansker und Radieschencreme	
- Schulterscherzel	14,80 €
- Tafelspitz	17,50 €
Crema Catalana klassisch mit gebrannter Zuckerkruste und Beerenauslese	4,80 €
Pistazien Creme brûlée	4,80 €
Guntramser Tiramisu im Glas mit Amarenakirschen, Mascarpone, Milchkaramell und Haselnussstreuseln	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 Granit Pur vom Weingut Edlinger (Röschitz) 2018	3,60 €
Malbec vom Weingut Vignes des Andes (Argentinien) 2016	4,00 €
Blaufränkisch Hochäcker vom Weingut Kerschbaum (Horitschon) 2015	4,40 €

Preise inkl. aller Abgaben