

VERANDA TAGESKARTE

Apero 11 erfrischender Sommerdrink aus den Schalen von Guntramser Mandarinen, Orangen und mit Chinarinde; die rote Farbe wird von Hibiskusblüten beigesteuert; wir empfehlen den kühlen Genuss pur oder mit Sodawasser. 3,80€

Grüner Spargel mit Kräuterbutter und Parmesan gratiniert 7,80 €

Hausgemachte Wildlebercreme mit Süßweingelee und kandierten Vogelbeeren 5,80 €

Blattsalat 3,80€

Kräftige Rinderconsommé mit Kräuterfrittaten 3,80 €

Cremige Erdäpfelsuppe mit Brennesselpesto, (Speck) und Croutons 3,80 €

Krautfleckerl mit karamellisiertem Kraut, verfeinert mit Beerenauslese 9,80 €

Gebratene Fleischlaibchen mit Erdäpfelrösti und Kapiasalsa 9,80€

Ausgelöstes Hax'l vom steirischen Landhendl
als würziges indisches Curry mit Kürbis -Mango Chutney und Reis 12,80 €

Gekochtes Rindfleisch von der Österreichischen Kalbin mit Erdäpfelrösti vom Lilienhof,
Schnittlauchsauce, Apfelkren vom Maschanser und Radieschencreme

- Schulterscherzel 14,80 €

- Tafelspitz 17,50 €

Crema Catalana klassisch mit gebrannter Zuckerkruste und Ruster Ausbruch 4,80 €

Hausgemachte Eiscreme aus gemahlenden und leicht gerösteten Haselnüssen 4,80 €

Guntramser Tiramisu im Glas mit Amarenakirschen, Mascarpone, Milchkaramell
und Haselnussstreuseln 4,80 €

*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 €