

## VERANDA TAGESKARTE

<b>Apero 11</b> - Sommerdrink aus den Schalen von Guntramser Mandarinen und Orangen, mit Chinarinde und Hibiskusblüten. 4cl pur oder mit Sodawasser	3,80 €
<b>Bowle mit Cabernet Blanc</b> vom Lukas Auer, Hollerblütensirup, Soda	3,80 €
Sommersalat mit Paradeiserraritäten, Pfirsich, Rohmilchkäse und Haselnüssen	4,80 €
Zwei Fleischbällchen mit scharfer BBQ Sauce und Hausbrot	4,40 €
Frittata mit Heurigen, Räucherforelle und Kapernbeeren	4,40 €
Erdäpfelsuppe mit Pilzen und Lauch	3,80 €
Erdäpfel- Zucchinistrudel mit Frischkäse und Rahmgurkensalat	9,80 €
Ausgelöstes Hax'l vom steirischen Landhendl mit Reis und pikanter Currysauce	12,80 €
Gekochtes Rindfleisch von der österreichischen Kalbin mit Erdäpfelrösti, Schnittlauchsauce, Apfelkren und Radieschencreme:	
Schulterschmelze	14,80 €
Tafelspitz	17,50 €
Hausgemachte Eisbombe mit Schlagobers (Cassis oder Himbeere)	4,80 €
Butterstreuselkuchen	3,60 €

*Hinweis: Unsere Mitarbeiter/Innen 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 €
Blaufränkisch Hochäcker vom Weingut Kerschbaum (Horitschon) 2015	4,40 €