

VERANDA TAGESKARTE

Apero 11 - Sommerdrink aus den Schalen von Guntramser Mandarinen und Orangen, mit Chinarinde und Hibiskusblüten. 4cl pur oder mit Sodawasser	3,80 €
Sturm von der Hagebutte , 1/8l	3,80 €
Ofenkürbis vom Hokkaido mit luftgetrocknetem Schinkenspeck	5,80 €
Hausgemachte Hirschleberpastete mit Kürbis-Preiselbeerchutney und Toast	5,80 €
Toskanische Gemüse- Brotsuppe „Ribollita“ mit grünem Pesto	3,80 €
Risotto mit Rote - Rübenraritäten, Grana und Gravensteinerapfel	9,80 €
Laibchen von der Wildschweinleber mit Erdäpfelrösti, Tannenwipfelsirup und Hagebuttensalsa	12,80€
Toskanischer Hirschbraten agrodolce mit gratinierter Polenta	16,80€
Gekochtes Rindfleisch von der österreichischen Kalbin mit Erdäpfelrösti, Schnittlauchsauce (selbstgemachte Mayo ohne Ei!), Apfelkren und Radieschencreme:	
Schulterschertel	14,80 €
Tafelspitz	17,50 €
Hausgemachte Eisbombe mit Schlagobers (Cassis oder Erdbeere)	4,80 €
Butterstreuselkuchen mit Pfirsich	3,60 €
Armer Ritter mit Zwetschkenröster und Staubzucker	4,80€

Hinweis: Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie über allergene Zutaten in den Produkten.

BOUTEILLENWEINE IM GLASWEISEN AUSSCHANK (1/8 l)

Welschriesling vom Weingut Skoff (Südsteiermark) 2018	3,50 €
Grüner Veltliner Granit Pur vom Weingut Edlinger (Röschitz) 2018	3,60 €
Blaufränkisch Hochäcker vom Weingut Kerschbaum (Horitschon) 2015	4,40 €
Chianti Weingut Leonardo da Vinci (Toskana) 2016	3,40 €
Hausgemachter Nuss Kräuterschnaps 4cl	3,80 €