

VERANDA TAGESKARTE

Apero 11 - Sommerdrink aus den Schalen von Guntramser Mandarinen und Orangen, mit Chinarinde und Hibiskusblüten. 4cl pur oder mit Sodawasser	3,80 €
Ofenkürbis vom Hokkaido mit luftgetrocknetem Schinkenspeck	5,80 €
Hausgemachte Hirschleberpastete mit Kürbis -Preiselbeerchutney und Toast	5,80 €
Rinderkraftsuppe mit Altai Schnittlauch und Fleischstrudel	3,80 €
Erdäpfel- Pastinaken Kokossuppe pikant	3,80 €
Risotto mit Rote - Rübenraritäten, Grana und Gravensteinerapfel	9,80 €
Laibchen von der Wildschweinleber mit Erdäpfelrösti, Tannenwipfelsirup und Hagebuttensalsa	12,80 €
Hirschragout mit Briocheroulade und Rotkrautsalat mit Datteln	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:	
Schulterscherzel	14,80 €
Tafelspitz	17,50 €
Hausgemachte Eisbombe mit Schlagobers (Cassis oder Erdbeere)	4,80 €
Butterstreuselkuchen mit Pfirsich	3,60 €
Milchrahmstrudel mit Vanillesauce oder Zwetschkenröster	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 €