

## VERANDA TAGESKARTE

<b>Apero 11</b> - Aperitif aus den Schalen von Guntramser Mandarinen und Orangen, mit Chinarinde und Hibiskusblüten. 4cl pur oder mit Sodawasser	3,80 €
<b>Sturm vom Gartenloft Weingarten</b> 1/8l	1,80€
Ofenkürbis vom Hokkaido mit luftgetrocknetem Schinkenspeck	5,80 €
Rote - und Rosa Rübensalat mit Verhackertem von der Rächerforelle	5,80 €
Hühnereinmachsuppe mit Bröselknödel	3,80 €
Erdäpfel- Pastinaken Kokossuppe pikant	3,80€
Kürbis – Erdäpfelstrudel mit Kräuterdip und Paradeiser -Gurkensalat	9,80 €
Wildschweinbraten mit Briocheroulade und Krautsalat	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 Haselnuss Eisbombe mit Marillenröster und Schlagobers	4,80 €
Weißes Schokomousse mit Uhudler Traubenmark	4,80 €
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 €
<b>Hausgemachter Nuss Kräuterschnaps</b> 4cl	3,80 €