

VERANDA TAGESKARTE

Apero 11 - Aperitif aus den Schalen von Guntramser Mandarinen und Orangen, mit Chinarinde und Hibiskusblüten. 4cl pur oder mit Sodawasser	3,80 €
Sturm vom Gartenloft Weingarten 1/8l	1,80€
Ofenkürbis vom Hokkaido mit Entenspeck	5,80 €
Roter Rübensalat mit Verhackertem von der Räucherforelle	5,80 €
Hühnereinmachsuppe mit Bröselknödel	3,80 €
Rinderkraftsuppe mit Kräuterfrittaten	3,80 €
Kürbis–Erdäpfelstrudel mit Kräuterdip und Paradeiser -Gurkensalat	9,80 €
Wildschweinbraten mit Briocheroulade und Krautsalat	12,80€
Rehragout mit Briocheroulade und Rotkrautsalat mit Datteln	12,80€
Toskanischer Hirschbraten agrodolce mit gebratener 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 €
Butterstreuselkuchen mit Quitten und Maroni	3,60€

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 €