

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€
Hausgemachte Hirschleberpastete mit Kürbis -Preiselbeerchutney und Toast	4,80 €
Ofenkürbis vom Hokkaido mit Entenspeck	5,80 €
Roter Rübensalat mit Ziegenfrischkäse vom Hohegger aus Weikersdorf	5,80 €
Gelbe Linsensuppe mit Kokosmilch und Zitronencracker	3,80 €
Rinderkraftsuppe mit Kräuterfrittaten	3,80 €
Kürbis-Erdäpfelgulasch mit Sauerrahm	9,80 €
Wildschweinbraten mit Wurzelgemüse, Briocheroulade und Krautsalat	12,80€
Gänsekeule im kräftigen hausgemachten Jus geschmort	
mit Orangenfilets, Rotkrautsalat, und Briocheroulade	14,80€
auf pannonische Art mit Peperonata und Kapiapaprikakraut	14,80€
Gekochtes Rindfleisch von der österreichischen Kalbin mit Erdäpfelrösti, Schnittlauchsauce (selbstgemachte Mayo ohne Ei!), Apfelkren und Roterübencreme:	
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€
<i>Hinweis: Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie über allergene Zutaten in den Produkten.</i>	

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 €