

November 2019

VERANDA TAGESKARTE

Gurkenwacholderschnaps - Aperitif aus Feldgurkensaft und Wacholderauszug, 4cl auf Eis	3,80 €
Apfelsturm vom Hausgarten 1/4l	2,80€
Hausgemachte Hirschleberpastete mit Kürbis -Preiselbeerchutney und Toast	4,80 €
Erdäpfelgratin mit Räucherfischtöpfen und Lauch	5,80 €
Roter Rübensalat mit Ziegenfrischkäse vom Hohegger aus Weikersdorf	5,80 €
Kürbissuppe mit Ingwer	3,80 €
Fischsuppe mit Kapiapaprika	5,80 €
Kürbisstrudel mit Kräutertöpfen und Salatherzen	9,80 €
Hirschragout mit Wurzelgemüse, Briocheroulade und Krautsalat	12,80€
Gänsekeule im kräftigen hausgemachten Jus geschmort, mit Orangenfilets, Speckkraut und Briocheroulade	14,80€
Gekochtes Rindfleisch von der österreichischen Kalbin mit Erdäpfelrösti, Schnittlauchsauce (selbstgemachte Mayo ohne Eil), Apfelkren und Roterübencreme	
Schulterschmelze	14,80 €
Tafelspitz	17,50 €
Hausgemachte Haselnuss Eisbombe mit Pfirsichröster und Schlagobers	4,80 €
Crème Brûlée mit Zwetschkenröster	4,80 €
Goldparmäne Apfelstrudel mit Staubzucker	4,20 €

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 €

Preise inkl. aller Abgaben