

## VERANDA TAGESKARTE

|  |         |
|--|---------|
| <b>Gurkenwacholderschnaps</b> - Aperitif aus Feldgurkensaft und Wacholderauszug, 4cl auf Eis   | 3,80 €  |
| Hausgemachte Hirschleberpastete mit Kürbis -Preiselbeerchutney und Toast   | 4,80 €  |
| Erdäpfelgratin mit Räucherfischtopen und Lauch   | 5,80 €  |
| Roter Rübensalat mit Ziegenfrischkäse vom Hohegger aus Weikersdorf   | 5,80 €  |
| Kürbissuppe mit Ingwer   | 3,80 €  |
| Fischsuppe (Wels, Forelle und Saibling vom Gut Dornau) mit Kapiapaprika  | 5,80 €  |
| Kürbisstrudel mit Kräutertopen und Salatherzen   | 9,80 €  |
| Hirschragout mit Wurzelgemüse, Briocheroulade und Krautsalat   | 12,80€  |
| <b>Feldhase geschmort</b> im Rotwein-Pfeffer-Wacholderjus, mit Briocheroulade, Krautsalat und Vogelbeermarmelade   | 15,80€  |
| <b>Fasan:</b> Brust im Speckhemd kurz gebraten oder 2 Haxerl im Rotwein geschmort mit kräftigem Jus, Kürbis-Erdäpfelpüree und Krautsalat                       | 16,80€  |
| <b>Gekochtes Rindfleisch</b> von der österreichischen Kalbin mit Erdäpfelrösti, Schnittlauchsauce (selbstgemachte Mayo ohne Ei!), Apfelkren und Roterübencreme |         |
| Schulterscherzel   | 14,80 € |
| Tafelspitz   | 17,50 € |
| Hausgemachte Haselnuss Eisbombe mit Pfirsichröster und Schlagobers   | 4,80 €  |
| Creme Brulée 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 € |
| <b>Hausgemachter Nuss Kräuterschnaps</b> 4cl                     | 3,80 € |