

VERANDA TAGESKARTE

| | |
|--|---------|
| Gurkenwacholderschnaps - Aperitif aus Feldgurkensaft und Wacholderauszug, 4cl auf Eis | 3,80 € |
| Crostiniteller mit Hirschleberpastete, Bergkäse und Entenspeck | 4,80 € |
| Käsetörtchen mit Zedratzitrone marmelade von der Orangerie | 5,80 € |
| Pikanter Tellerlinsensalat mit Ziegenfrischkäse vom Hohegger aus Weikersdorf | 5,80 € |
| Rinderkraftsuppe mit Leberknödel und Schnittlauch | 3,80 € |
| Kürbis-Ingwersuppe | 3,80 € |
| Risotto mit Birnen, Nüssen, Blattspinat und Taleggio | 10,80 € |
| Wildschweinbraten mit Wurzelgemüse, Briocheroulade und Krautsalat | 12,80 € |
| Hauspasta „Mafalde“ vom Schramml aus Bad Erlach mit Gänseragout und Grana | 12,80 € |
| Fasan: Brust im Speckhemd kurz gebraten oder 2 Haxerl im Rotwein geschmort mit kräftigem Jus, Kürbis-Erdäpfelpüree und Krautsalat | 16,80 € |
| 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 Pfirsichröster und Schlagobers | 4,80 € |
| Crème 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 € |
| Hausgemachter Nuss Kräuterschnaps 4cl | 3,80 € |