

VERANDA TAGESKARTE

Glühmost von den Äpfeln der Guntramser Streuobstwiese	3,40 €
Crostiniteller mit Hirschleberpastete, Bergkäse und Entenspeck	4,80 €
Käsetörtchen mit Zedratzitrone marmelade von der Orangerie	5,80 €
Rote Rübensalat mit Forellenverhackertem	5,80 €
Rinderkraftsuppe mit Leberknödel und Schnittlauch	3,80 €
Erdäpfel-Lauchsuppe mit Schwammerl	3,80 €
Erdäpfel-Topinamburgratin mit cremigen Schwammerln und Taleggio	11,80 €
Wildschweinbraten mit Wurzelgemüse, Brioche roulade und Krautsalat	12,80 €
Hauspasta „Mafalde“ vom Schramml aus Bad Erlach mit Hasenragout und Grana	12,80 €
Hirschleberlaibchen kurz gebraten mit kräftigem Jus, Erdäpfelrösti und Tannenwipfelsirup	12,80 €
Gekochtes Rindfleisch von der österreichischen Kalbin mit Erdäpfelrösti, Schnittlauchsauce (selbstgemachte Mayo ohne Ei!), Apfelkren und Roterübencreme	
Schulterscherzel	14,80 €
Tafelspitz	17,50 €
Bratäpfel mit Marzipan gefüllt, dazu Vanillesauce	4,80 €
Maroncreme mit Schlagobers und Rumtopf	5,80 €
Kürbis-Haselnuss Streuselkuchen	3,50 €

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 €