

## VERANDA TAGESKARTE

<b>Glühmost von den Äpfeln der Guntramser Streuobstwiese</b>	3,40 €
Hirschleberpastete mit Preiselbeer-Vogelbeermarmelade und Toast	4,80 €
Käsetörtchen mit Zedratzitrone marmelade von der Orangerie	5,80 €
Rote Rübensalat mit Forellenverhackertem	5,80 €
Rinderkraftsuppe mit Leberknödel und Schnittlauch	3,80 €
Karotten Ingwersuppe	3,80 €
Polentagratin mit Paradeiser Kürbis Melanzaniragout	9,80 €
Ausgelöstes Haxerl vom steirischen Landhendl mit Mangolderdäpfel	12,80€
Hirschleberlaibchen mit kräftigem Jus, Erdäpfelrösti und Tannenwipfelsirup	12,80€
Gekochtes Rindfleisch von der österreichischen Kalbin mit Erdäpfelrösti, Schnittlauchsauce (selbstgemachte Mayo ohne Ei!), Apfelkren und Roterübencreme	
Schulterschmelze	14,80 €
Tafelspitz	17,50 €
Bratäpfel mit Marzipan und Haselnüssen gefüllt, dazu Vanillesauce	5,80 €
Maronicreme 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 €
Blaifränkisch Hochäcker vom Weingut Kerschbaum (Horitschon) 2015	4,40 €
Chianti Weingut Leonardo da Vinci (Toskana) 2016	3,40 €
<b>Hausgemachter Nuss Kräuterschnaps 4cl</b>	3,80 €