

VERANDA TAGESKARTE

| | |
|--|---------|
| Glühmost von den Äpfeln der Guntramser Streuobstwiese | 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 € |
| Blaufränkisch Hochäcker vom Weingut Kerschbaum (Horitschon) 2015 | 4,40 € |
| Chianti Weingut Leonardo da Vinci (Toskana) 2016 | 3,40 € |
| Hausgemachter Nuss Kräuterschnaps 4cl | 3,80 € |