

## VERANDA TAGESKARTE

Blini aus Buchweizenmehl mit Räucherfischtopfen und Fenchelgemüse	6,80€
Heringschmaus: Zweierlei Matjes mit Maschanskeräpfeln und roten Rüben mit frischem Kren, dazu eingelegtes Solei und Weißbrot	8,80€
Ceviche – Lachsforelle auf peruanische Art mit Limetten aus der Orangerie, Honig, und roten Zwiebeln	9,80 €
Rinderkraftsuppe mit Leberknödel und Schnittlauch	3,80 €
Pikante Fischsuppe mit heimischen Fischen vom Gut Dornau	6,80 €
Polentagratin mit Paradeiser-Kürbisragout und Vogelmierepesto	9,80 €
<b>Fischfilets vom Gut Dornau</b> (Forelle, Karpfen, Saibling und Wels)	
- als pannonischer Fischeintopf mit Kapia Paprika und Sauerrahm, dazu Erdäpfel	12,80 €
- als scharfes indisches Curry mit Kokosmilch, dazu Kürbis-Alphonso Mango Chutney und Basmatireis	12,80 €
Ganze Regenbogenforelle vom Gut Dornau mit Mangolderdäpfel	17,80€
<b>Gekochtes Rindfleisch</b> von der österreichischen Kalbin mit Erdäpfelrösti, Schnittlauchsauce (selbstgemachte Mayo ohne Ei!), Apfelkren und Roterübencreme	
- Schulterscherzel	14,80 €
- Tafelspitz	17,50 €
Schokoladekuchen mit Kardamomeis	5,80 €
Tiramisu classico im Glas	4,80 €

*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 €