

VERANDA TAGESKARTE

Frittata mit Frühlingskräuterpesto und eingelegter Sardine	6,80 €
Matjestartar mit Äpfeln, Gurken, gekochtem Ei und rotem Zwiebel	6,80 €
Steinfelder Tellerlinsensalat mit Ziegenkäse und Honig	6,80 €
Rinderkraftsuppe mit Leberknödel und Schnittlauch	3,80 €
Brennnesselcremesuppe mit Erdäpfeln	3,80 €
Parmigiana (Lasagne: Melanzani, Ei, und Paradeiser mit Parmesan gratiniert)	9,80 €
Beamtenforelle: Bioknacker mit Erdäpfelrösti, Spiegelei und Salatherzen	9,80 €
Fischfilets vom Gut Dornau (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-Alphonsomango Chutney und Basmatireis	12,80 €
Lachsforellenfilet „en papilote“ (im Pergamentpapier gegart) mit Gemüse	14,80 €
Gekochtes Rindfleisch von der österreichischen Kalbin mit Erdäpfelrösti, Schnittlauchsauce (selbstgemachte Mayo ohne Ei!), Apfelkren und Roterübencreme	
- Schulterscherzel	14,80 €
- Tafelspitz	17,50 €
Schokoladekuchen mit selbstgemachtem 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 €