

VERANDA TAGESKARTE

Apero 11 - Sommerdrink aus den Schalen von Guntramser Zitrusfrüchten	3,80 €
Couscous mit Schafkäse, Wildkräutern und gebrannten Haselnüssen	4,80 €
Gabelbissen mit gekochtem Ei, Zitrone und Matjesfilet	5,80 €
Vitello no Tonno (rosa Kalbsnuss mit Forellencreme) und Kapernbeeren	9,80 €
Blattsalate mit Hausmarinade	3,80 €
Rinderkraftsuppe mit Leberknödel, Suppengemüse und Altai Schnittlauch	3,80 €
Spargelcremesuppe mit Erdäpfeln und Sauerrahm	3,80 €
Krautfleckerl mit karamellisiertem Kraut, verfeinert mit Beerenauslese	10,80 €
Paprikahendl (ausgelöstes Haxl vom steirischen Landhendl) mit Butternockerln und hausgemachtem Kimchi	12,80 €
Gekochtes Rindfleisch von der österreichischen Kalbin mit Erdäpfelrösti, Schnittlauchsauce (selbstgemachte Mayo ohne Ei!), Apfelkren und Salsa Verde	
- Schulterscherzel	14,80 €
- Tafelspitz	17,50 €
Erdbeer-Rhabarberstreuselkuchen	3,50 €
Zitronentarte Kaiserin Zita	3,80 €
Panna Cotta mit Erdbeeren	4,80 €
Buttermilcheiscreme (2 Kugeln) mit Amarenakirschen und Mohnstreuseln	4,80 €
Schokodom mit Marillenröster gefüllt	4,80 €
Orangen-Joghurttörtchen für 2 Personen	5,80 €

Bitte beachten Sie die zusätzlichen Angebote in der Vitrine!

Hinweis: Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie über allergene Zutaten in den Produkten.

BOUTEILLENWEINE IM GLASWEISEN AUSSCHANK (1/8 l)

Capsula Viola Weingut Antinori (Santa Christina)	3,20 €
Grüner Veltliner Granit Pur vom Weingut Edlinger (Röschitz)	3,60 €
Rosé Weingut Haiden (Oggau)	3,80 €