

## HERZLICH WILLKOMMEN!

Gut Guntrams wird biologisch bewirtschaftet und erstreckt sich über drei Hektar. Am Grundstück gedeihen neben Marillen, Birnen, Äpfeln und Feigen auch Zitrusfrüchte in der hauseigenen Orangerie, sowie Wildfrüchte wie Dirndl, Vogelbeeren, Holler und Felsenbirnen. Im Gewächshaus fühlen sich Gurken, Paradeiser und Chili am wohlsten. In Hochbeeten, am Acker und auf den Wiesen wachsen Kräuter, die ihre Verwendung in der Küche oder – nach schonender Trocknung - an der Teebar finden. Derzeit gackern am Gut 50 glückliche Biohennen und sorgen für den Großteil unserer Frühstückseier.

Aktuell ernten wir aus unserem Garten:

**Küchenkräuter:** Altai Schnittlauch, Petersilie, Liebstöckel, Majoran, Bohnenkraut, Koriander, Basilikum, Thymian, verschiedene Minze-Sorten, Wermut, Verbene, Melisse.

**Blüten:** Kapuzinerkresse, Wilder Salbei, Schafgarbe, Amaranth, Schnittlauchblüten, Lavendel.

**Früchte:** Herzkirschen, schwarze Ribisel, Zitronen, Felsenbirnen, Erdbeeren.

**Salate:** Pflücksalate, Romanasalat, Kopfsalat, Sauerampfer.

## VERANDA TAGESGETRÄNKE

**Sommerdrink Veranda:** Wiesenkräuterauszug, Zitrone, Minze, Weißwein, Soda und Eiswürfel 4,20 €

**Apero 11:** Fruchtig-herber Genuss aus den Schalen von Guntramser Zitrusfrüchten mit Soda 3,80 €

**Kräuterelixier „Acht Schätze“ Gut Guntrams:**  
mit Soda (alkoholfrei) 3,80 €  
mit Soda und Noilly Prat 6,80 €

**Kir:** Cassisbeeren und Cassismark mit Prosecco 4,20 €

## BOUTEILLENWEINE IM GLASWEISEN AUSSCHANK (1/8 L)

Grüner Veltliner Galgenberg, Weingut Edlinger (Röschitz) 3,80 €

Gelber Muskateller Ried Eichbühel, Weingut Geppel-Mayer (Krustetten) 3,80€

Welschriesling, Skoff, Gamlitz 3,40€

Rosé Weingut Haiden (Oggau) 3,80 €

## VERANDA TAGESKARTE

Quiche mit Taleggio, Lauch und Herzkirschen	4,80 €
Fleischbällchen mit pikantem Paprika-Paradeiserdip	5,80 €
Vitello no Tonno (rosa Kalbsnuss mit Forellencreme), Kapernbeeren und Zitrone	9,80 €
Rinderkraftsuppe mit Grießnockerl, Suppengemüse und Liebstöckel	3,80 €
Kalte Paradeisersuppe mit geröstetem Ciabatta und Basilikum	3,80 €
Risotto mit Mangold, Haselnüssen und Parmesan	11,80 €
Pikantes Curry mit ausgelöstem Haxl vom steirischen Landhendl mit Pistazienreis, Kürbis-Alphonsomango-Chutney und Koriander	12,80 €
<b>Gekochtes Rindfleisch</b> von der niederösterreichischen Kalbin mit Erdäpfelrösti und Majoran, Schnittlauchsauce (selbstgemachte Mayo ohne Ei!), Apfelkren und Salsa Verde	
- Schulterscherzel	14,80 €
- Tafelspitz	17,50 €
<b>Neu:</b>	
<b>Süße Etagere, vegan:</b> Espresso, Haselnusseis mit Marillenröster und Buchweizenkuchen mit Herzkirschenmark	8,50 €
<b>Käse Etagere:</b> Käseselektion mit Weißbrot, Butter und Gelée von der Trockenbeerenauslese	9,50 €
<b>Affogato al caffè</b> (hausgemachtes Vanilleeis mit starkem Espresso Puccini)	3,40 €
Herzkirschenstreuselkuchen	3,50 €
Zitronentarte Kaiserin Zita	3,80 €
Topfencreme im Glas mit Cassis	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.*