

## 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, Lavendelblüten, Fenchelblüten

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

**Gemüse:** Paradeiserraritäten, Kohlrabi, Mangold, Feldgurken

**Früchte:** Pfirsich, Zitronen, Cassis

## APERITIF

**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) 3,20 €  
mit Soda und Noilly Prat 5,80 €

**Pfirsichbowle** mit Prosecco 4,80 €

**Pet Nat-** natürliches prickeln, Weingut Schabl, Königsbrunn 4,60 €

## 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

Toskanischer Brotsalat (Paradeiser, Röstbrot, Pesto) mit Schaffrischkäse	6,80 €
Gebeizte Lachsforelle (Gut Dornau) mit Dijonsensauce und Fenchelblüten	8,80 €
Vitello no Tonno (rosa Kalbsnuss mit Forellencreme), Kapernbeeren und Zitrone	9,80 €
Rinderkraftsuppe mit Fleischstrudel, Suppengemüse und Liebstöckel	3,80 €
Kalte Gurkensuppe mit Frischkäse	3,80 €
Polentagratin mit Eierschwammerln a la creme	11,80 €
Ausgelöstes Haxl vom steirischen Landhendl mit Zitrone, Ofengemüse und Erdäpfeln	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> Käseauswahl mit Weißbrot, Butter und Gelée von der Trockenbeerenauslese	9,50 €
<b>Affogato al caffè</b> (hausgemachtes Vanilleeis mit starkem Espresso Puccini	3,40 €
Pfirsichstreuselkuchen	3,50 €
Zitronentarte Kaiserin Zita	3,80 €
Topfencreme im Glas mit Cassis	4,80 €
Schokoladom mit Marillenröster gefüllt	4,80 €
Cassis Eisbombe mit Schlagobers	4,20 €

*Bitte beachten Sie die zusätzlichen Angebote in der Vitrine!*

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