

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, Fenchelblüten

Salate: Pflücksalate, Romanasalat, Kopfsalat, Sauerampfer

Gemüse: Paradeiserraritäten, Kohlrabi, Feldgurken, Lauch, Rote Rüben

Früchte: Pfirsich, Zitronen, James Grieve, Vogelbeeren, Clapps-Lieblings Birne, Frühzwetschken

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 €

Infusion von Guntramser Wiesenkräuter
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, 2019 Weingut Edlinger, Röschitz 3,80 €

Gelber Muskateller Ried Eichbühel, 2019 Weingut Geppel-Mayer Krustetten 3,80 €

Welschriesling, 2018 Skoff, Gamlitz 3,40 €

VERANDA TAGESKARTE

Crostini Veranda (Wildschweinleber/Vogelbeere, Salami/Gewürz Zwiebel und Paradeiser/Basilikum)	6,00 €
Toskanischer Brotsalat mit Paradeiserraritäten, Röstbrot, Ziegenfrischkäse und Safran-Zitronen Aioli	7,80 €
Hokkaidokürbisblüten mit Erdäpfeln und Pistazien gefüllt, dazu Gartenkräuter	7,80 €
Rinderkraftsuppe mit zweierlei Einlagen, Suppengemüse und Schnittlauch	3,80 €
Gazpacho mit Basilikum Genovese und Croutons	3,80 €
Kapiapaprika mit Bulgur und Feta gefüllt mit Rahmgurkensalat	10,80 €
Ausgelöstes Haxl vom steirischen Landhendl mit Ofengemüse, Erdäpfeln und Zitrone	12,80 €
Gekochtes Rindfleisch von der niederösterreichischen Kalbin mit Erdäpfelrösti und Majoran, Schnittlauchsauce (selbstgemachte Mayo ohne Ei!), Apfelkren und fermentierten Rettich	
- Schulterscherzel	14,80 €
- Tafelspitz	17,50 €

Neu:

Süße Etagere, vegan: Espresso, Marillen-Nougatparfait und Buchweizenkuchen mit Herzkirschenmark	8,50 €
Käse Etagere: Käseselektion mit Weißbrot, Butter und Gelée von der Trockenbeerenauslese	9,50 €
Lassi mit Pfirsichmark und Ziegenkäsemolke von Frau Hohegger, Weikersdorf	3,50 €
Eiskaffee mit Schlagobers	4,80 €
Apfelstreuselkuchen	3,50 €
Zitronentarte Kaiserin Zita	3,80 €
Panna Cotta ai Frutti di bosco	4,50 €
Eisbombe Cassis-Minze oder Marillen-Nougat mit Schlagobers	4,50 €
Marillen-Streuseltarte	3,80 €

Bitte beachten Sie die zusätzlichen Angebote in der Vitrine!

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