

# GUNTRAMSER FRÜHSTÜCK

*Kombi-Angebot mit Heissgetränken*

*Freitag, Samstag, Sonn- und Feiertag ab 9 Uhr*



Als Aperitif wird ein Glas naturtrüber Apelsaft serviert. Dazu steht klares Wasser aus der Buckligen Welt, verfeinert mit frischen Kräutern, in einer Karaffe bereit.

Das Guntramser Frühstück wird in einer Etagere serviert: Obenauf liegt ein legefisches Bio-Ei, soweit verfügbar kommt es natürlich von einer der Guntramser Hennen.

Auf der zweiten Ebene werden zwei Sorten selbst gemachter Marmelade serviert, dazu Butter in Form einer Schnecke. Auf Wunsch gibt es anstelle der Marmelade hausgemachte Kräuteraufstriche oder Schwarzataler Wurst mit Gouda Käse.

Abgerundet wird das Morgenmahl mit einer Schüssel selbstgemachtem Joghurt mit Guntramser Honig oder frischen Früchten der Saison. Im Brotkörbchen befinden sich ein selbst gebackenes Steinfeldweckerl und zwei Schnitten Vollkornbrot.

Die Heissgetränke sind im Preis enthalten:

- edler Hochlandkaffee der Marke „Puccini“ – ein Espresso-Vollautomat mit Milcheinheit steht für die Gäste bereit, oder
- ausgesuchte Guntramser Kräutertees.

Sonderpreis zum stillen Start von Gut Guntrams:

7,80 € pro Person

# FRÜHSTÜCK À LA CARTE

*Freitag, Samstag, Sonn- und Feiertag ab 9 Uhr*

Guntramser Marmelade Klassik (rund 30 g) Marille, Himbeere, Erdbeere, Feige Zwetschke	1,40 €
Guntramser Marmelade Spezial Dirndl, Quitte, Grapefruit	1,80 €
2 Stück Butter in Schneckenform	0,80 €
Beerenröster aus eigener Erzeugung	1,40 €
Guntramser Blütenhonig	1,40 €
Frische Früchte (je nach Saison / Tagespreis)	1,40 €
Sebstgemachter Joghurt natur (150 Gramm)	1,70 €
- mit Haferflocken, in Guntramser Honig leicht geröstet	2,40 €

## Bio-Eier, Schinken, Kräuter & Co:

Kernweiches Ei von Guntramser Hennen	1,40 €
2 Spiegeleier	2,50 €
2 Spiegeleier auf gebratenem Schwarzataler Schinkenspeck	4,20 €
Portion Gartenkräuter (Schnittlauch / andere Sorte nach Saison)	0,50 €
Scheibe Vollkornbrot mit Butter und Schnittlauch	1,80 €
Hausgemachte Aufstriche	
mit Frühlingskräutern	1,50 €
mit Kapia Paprika	1,50 €
mit roten Rüben	1,50 €
Milder Gouda-Käse (4 Scheiben)	1,60 €
Saftiger Landschinken (4 Scheiben)	1,60 €
Schwarzataler Wurst (4 Scheiben)	1,40 €
Wurst & Käse (2 + 2 Scheiben)	1,50 €
Schinken & Käse (2 + 2 Scheiben)	1,60 €
Geräuchertes Forellenfilet mit Rote-Rüben-Aufstrich	3,80 €

# GUNTRAMSER JAUSE

*Freitag, Samstag, Sonn- und Feiertag von 12 Uhr bis Sperrstunde*

## Tartizza: Die neue Jausenspezialität

*Die Tartizza besteht aus einem knusprig gebackenen Strudelteig, der wie eine Torte geformt ist und – ähnlich einer Pizza - mit verschiedenen Zutaten belegt ist. Eine spezielle Crème Royal aus Rahm und Ei verleiht der Tartizza ein außergewöhnlich rundes Geschmackserlebnis.*

*Die Bezeichnung Tartizza kommt von Tarte (französisch für Torte) und Pizza, sie wird in der Guntramser Veranda von Reinhard Adelsberger, Yannis Brix und Stefan Gergely entwickelt.*

Tartizza mit Blauschimmelkäse, Mus von Williamsbirnen und Nüssen	3,50 €
Tartizza mit Blutwurst, Apfelmus und Kren	3,50 €
Tartizza mit Schinkenspeck, Zwiebeln und Mais	3,50 €
Tartizza mit Eierschwammerlcreme und marinierten Eierschwammerln	3,50 €

Guntramser Jausenteller:  
Schwarzataler Wurst, Gouda Käse,  
zwei hausgemachte Aufstriche, weißer Krautsalat vom  
Bauern, Gurkenscheiben, Steinfeldweckerl  
und zwei Scheiben Vollkornbrot.

7,80 €



## JAUSE À LA CARTE

*Freitag, Samstag, Sonn- und Feiertag ab 12 Uhr*

### Selbstgemachte Aufstriche

- von Bio-Eiern mit mildem Curry	1,50 €
- vom Verhackerten	1,50 €
- mit Frühlingskräutern	1,50 €
- mit Kapia Paprika	1,50 €
- mit roten Rüben	1,50 €

Geräuchertes Forellenfilet mit Rote-Rüben-Aufstrich 3,80 €

Guntramser Gurke gefüllt mit Frühlingskräutercreme 3,20 €

Weisser Krautsalat vom Bauern 2 €

Schinken-Käse-Toast 3,20 €

### Brot und Gebäck

Steinfeldweckerl aus eigener Erzeugung	1 €
Kaisersemmel	1 €
2 Scheiben Vollkornbrot oder zwei Scheiben Toastbrot	1 €

### Süße Jause

Guntramser Streuselkuchen mit Mus von Williamsbirnen oder Pfirsich 2,80 €

Guglhupf 2,20€

Schlagobers Portion 1 €

Hausgemachte Tarte mit 100% Fruchteis von Kirschen, Marillen oder Muskatellertrauben 1,80 €

Zitrontarte „Kaiserin Zita“ 3,50 €

Hausgemachtes Mürbteigschüsserl mit Zitronen-Mandel-Masse und einer exquisiten Zitronencreme, Baiser und Zitronenzucker