

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, Kürbisblüten

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

Früchte: Äpfel, Weintrauben, Vogelbeeren, Clapps-Lieblings Birne, Hauszwetschken, Zitronen

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 €
Frizzante Rosé, Weingut Auer, Tattendorf	3,40 €
Pet Nat- natürliches prickeln, Weingut Schabl, Königsbrunn	4,60 €
Sturm Gut Guntrams „Rieden unter den Gartenlofts“ 1/8	1,80 €

BOUTEILLENWEINE IM GLASWEISEN AUSSCHANK (1/8 L)

Grüner Veltliner Galgenberg, 2019 Weingut Edlinger, Röschitz	3,80 €
Chardonnay „Mein Wein“, Stefan Gergely privat, Kammern	3,40 €
Rosé, Weingut Glatzer, 2019, Göttlesbrunn	3,40 €
Blaufränkisch Hochäcker 2015 , Weingut Kerschbaum, Horitschon	3,60 €

VERANDA TAGESKARTE

Roter- und Rosa Rübensalat mit Verhackertem von der Räucherforelle	6,80 €
Käferbohnsalat mit geräucherter Entenbrust, rotem Zwiebel und Kernöl	6,80 €
Toskanischer Brotsalat mit Paradeiserraritäten, Röstbrot und Schaffrischkäse (100 % Schafmilch, Familie Kölbl aus Grimmenstein)	7,80 €
Rinderkraftsuppe mit zweierlei Einlagen, Suppengemüse und Schnittlauch	3,80 €
Kürbissuppe vom Hokkaido mit Ingwer	3,80 €
Kürbis-Erdäpfelgulasch mit Sauerrahm und Peperonata	10,80 €
Pikantes Curry mit ausgelöstem Haxl vom steirischen Landhendl mit Basmatireis, Kürbis-Alphonsomango-Chutney und Pitabrot	12,80 €
Wildschweinragout mit kräftigen Rotweinjus und Wurzelgemüse mit Serviettenknödeln, Rotkrautsalat mit Datteln und Vogelbeermarmelade	14,80 €

Neu:

Süße Etagere: Espresso, Marillen-Nougatparfait und Pofese mit Tannenwipfelsirup	8,50 €
Käse Etagere: Käseselektion mit Weißbrot, Butter und Gelée von der Trockenbeerenauslese	9,50 €
Pfirsich-Ziegenkäsemolkesorbet	3,50 €
Eiskaffee mit Schlagobers	4,80 €
Birnenstreuselkuchen „Clapps Liebling“	3,50 €
Zitronentarte Kaiserin Zita	3,80 €
Rotweibirne „Clapps Liebling“ mit Vanillepudding	4,50 €
Eisbombe Cassis-Minze mit Schlagobers	4,50 €
Tiramisu classico	3,80 €

Bitte beachten Sie die zusätzlichen Angebote in der Vitrine!

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