

TAPAS „STEIRISCH“

Sülzchen vom Tafelspitz mit Vogerlsalat und Kernölpesto	<u>EUR 4,90</u>
Carpaccio vom rosa Roastbeef mit Sprossen-Vogerlsalat und Kernölmajonaise	<u>EUR 4,80</u>
Heimischer Rohschinken vom Stesslhof mit Balsamicozwiebeln	<u>EUR 3,80</u>
Bio Camembert mit Chilli - Pflaumenkonfit	<u>EUR 4,20</u>
Frischkäseterrine im Glas mit Kernölpesto dazu Blattsalate	<u>EUR 5,80</u>
Steirische Tortilla - Ditta Kartoffeln, Eier, Speck und Kernölpesto	<u>EUR 5,20</u>
Rindfleischbällchen auf mediterranem Tomaten-Zucchini Ragout	<u>EUR 4,80</u>
Altwiener Suppentopf mit Tafelspitzwürfel, Gemüse, Nudeln, Fritatten und Leberknödel	<u>EUR 4,80</u>
Ciruelas - 5 Feigen im Speckmantel gebraten	<u>EUR 4,80</u>
Pincho tricolore – 1 Spießchen vom Schweinsfischerl dazu Grillgemüse und Bratkartoffeln	<u>EUR 6,80</u>
Steirische Jambalaya – vom Biohenderl mit Basmatireis, Gemüse in pikanter Paradeisersauce	<u>EUR 6,80</u>
Gegrillte Biohendlstreifen auf Blattsalat (auf Wunsch gebacken)	<u>EUR 6,80</u>
Jungzwibelbelgnocchi in Asmontecreme und Blumauer Kirschtomaten	<u>EUR 5,50</u>
Gebackene Oliven mit Frischkäse gefüllt und Tomatensalsa	<u>EUR 4,50</u>
Cremiges Tomatenrisotto mit frittiertem Rucola und Kartoffelchips	<u>EUR 5,20</u>
Gratinierte Weizentortilla mit Chorizzo, Tomaten, Zwiebeln, Paprika	<u>EUR 5,20</u>
Pasta in Oliven-Knoblauchöl mit ksupriger Garnele und Asmonte	<u>EUR 5,80</u>
Wolfsbarschfilet vom Grill dazu Ruccolarisotto	<u>EUR 7,80</u>
Fritto Misto (Sprossen und Garnelen) mit Kartoffel-Gemüsegröstl	<u>EUR 7,80</u>

HAUPTGERICHTE

- für'n großen Gusta -

Rinderfiletspitzen mit Kürbiskernfettuccine	<u>EUR 17,80</u>
Tournedos vom Rinderfilet überbacken mit Österkron und Rahmgnocchi	<u>EUR 24,80</u>
Borckenstein´s BBQ Grillteller mit Grillgemüse und Bratkaroffeln	<u>EUR 17,80</u>
mit frischen Kräutern marinierte Hendlbrust	<u>EUR 11,80</u>
auf provencialischen Tagliatelle	
Pinchos tricolore – 3 Spießchen vom Rinderfilet, Huhn und Schweins-	<u>EUR 14,80</u>
fischerl dazu Grillgemüse und frittierte Kartoffelrln	
Steirische Jambalaya – vom Biohenderl mit Basmatireis, Gemüse in	<u>EUR 12,80</u>
pikanter Paradeisersauce	
Gegrillte Biohendelstreifen auf Blattsalaten (auf Wunsch gebacken)	<u>EUR 9,80</u>
Vegetarische Quesadilla mit Gemüse und Käse gefüllt dazu Blattsalate	<u>EUR 9,50</u>
Jungzwibelbelgnocchi in Asmontecreme und	
geschmorten Blumauer Kirschtomaten	<u>EUR 9,50</u>
Cremiges Tomatenrisotto mit frittiertem Rucola	<u>EUR 9,50</u>
Wolfsbarschfilet vom Grill dazu Ruccolarisotto	<u>EUR 17,50</u>
Fritto Misto (Sprotten vom Ährenfisch und Garnelen)	
auf mediterranem Gemüse-Kartoffelgröstl	<u>EUR 14,50</u>

SÜSSE TAPAS

- für den Extra-Magen -

Masala Panna - Cotta mit schwarzem Hollerröser	<u>EUR 5.80</u>
Borckenstein´s Mönchskuchen mit Mascarponecreme und Erdbeeren	<u>EUR 5.80</u>
Zitronensorbet mit Prosecco und Martini Fiero	<u>EUR 4.80</u>

ALLERGENINFORMATION:

UNSERE GESCHULTEN MITARBEITERINNEN INFORMIEREN SIE GERNE ÜBER ALLERGENE ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN.