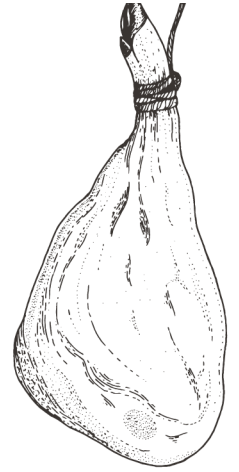


STYRIAN STYLE TAPAS

- Cremige Tagessuppe (wir beraten Sie gerne) **EUR 4,80**
- Bio-Camembert mit hausgemachtem Chilli-Chutney **EUR 4,20**
- Ziegenkäse steirisch – süß – gratiniert auf Weißbrot **EUR 5,80**
- 6 Monate gereifter Rohschinken und Balsamicozwieberl **EUR 4,80**
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Vogerlsalat und Kernölmajo **EUR 5,80**
- Vitello Tonnato vom heimischen Kalb **EUR 7,80**
mit leichter Tuna-Kapernsauce
- Ciruelas – 6 Datteln, im Speckmantel gebraten **EUR 4,80**
- Gebackene Oliven mit Frischkäse gefüllt und Tomatensalsa **EUR 4,80**
- Bioschafkäse vom Gutshof Borckenstein im Speckmantel **EUR 7,80**
auf buntem Blattsalat
- Hausgemachte Teigtasche gefüllt mit Borckenstein´s Bio-Schafkäse **EUR 5,80**
Nüssen, Blattspinat und Blumauer Cherrytomaten in Butter geschwenkt
- Cremiges Risotto Kirschtomaten und Parmesan **EUR 7,50**
+2 Riesengarnelen EUR 4,50 +Biohendlstreifen EUR 2,50
- Tortilla mit Guacamole, Gemüse und geräuchertem Beef Brisket **EUR 7,80**
- Rinderfilet (100g) medium gebraten cremigen Gnocchi & Gemüse **EUR 11,50**
- „Pincho Gaucho“ – 1 Spießchen vom zarten Schweinsfischerl **EUR 7,80**
im Salbei-Speckmantel, dazu Grillgemüse und Bratkartofferln
- Gebackene Blutwursttaler auf Apfelmostkraut **EUR 7,80**
- Fischpfandl vom Grill auf mediterranem Kartoffel-Gemüsegröst´l **EUR 7,80**
- Törtchen vom Kartoffel-Rösti Lachs & Basilikum-Sauerrahmdip **EUR 7,60**
- Cremige Tagliatelle mit Riesengarnele, Kirschtomaten und Parmesan **EUR 9,50**



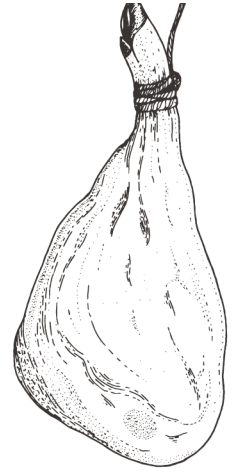


HAUPTGERICHTE

„Think global – eat local“

- „Surf n´ Turf“ **EUR 40,00**
Österreichisches Bio-Rinderfiletsteak (250 g) mit Wedges, Grillgemüse und 2 Garnelen, dazu Aioli
- „Mixed Tapas – Variation unserer Lieblingstapas“ **EUR 23,60**
(Bitte keine Änderungen)
Rohschinken, gebackene Oliven, gereifter Bergkäse vom Ländle, Schafkäse im Speckmantel auf Blattsalaten, knusprige Garnele auf Tagliatelle mit Parmesan, Schweinsmedaillon im Speck
- „Borckensteins Grillteller mit Wedges und Grillgemüse“ **EUR 17,80**
(Schweinemedallions im Speck, mit Salbei, Hendl, Rinderfiletspitze, Garnele) mit Salbei, Hendl, Garnele
- „Pinchos tricolore“ – 3 Spießchen (Schweinefilet im Speckmantel, Bio-Huhn und Garnele) auf cremigem Risotto **EUR 17,80**
- Gebackene Streifen vom Bio-Hendl auf Blattsalaten, Knuspernüsse **EUR 14,80**
- Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Borckenstein´s Bio-Schafkäse **EUR 14,80**
Sprossen, Nüssen, Blattspinat und Blumauer Cherrytomaten in Butter geschwenkt
- Tagliatelle in Oliven-Knoblauchöl mit Garnelen und Parmesan und **EUR 16,50**
Blumauer Kirschtomaten





SÜSSE TAPAS

— für den Extra-Magen —

- Crème Brûlée mit Himbeeren
- Panna Cotta auf Erdbeerspiegel und Erdbeeren
- Zitronensorbet mit Aperol und Prosecco und Früchten
- Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern, Pistazieneis, Schlagobers und Früchten

EUR 5,80

EUR 5,80

EUR 5,80

EUR 7,80



ALLERGENINFORMATION: UNSERE GESCHULTEN MITARBEITER:INNEN INFORMIEREN SIE GERNE ÜBER ALLERGENE ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN.

