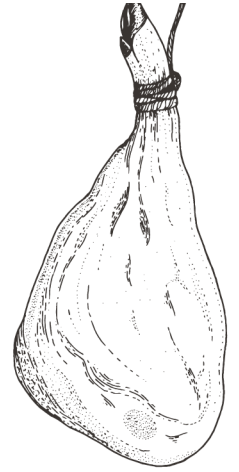




- Tomatencremesuppe mit Ginobers **EUR 4,80**
- Bio-Camembert mit hausgemachtem Chilli-Chutney **EUR 4,20**
- Ziegenkäse steirisch – süß – gratiniert auf Weißbrot **EUR 5,80**
- 6 Monate gereifter Rohschinken und Balsamicozwiebel **EUR 4,80**
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Vogerlsalat und Kernölmajo **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
- Cremige Tagliatelle mit Blumauer Bio-Austernpilzen, **EUR 7,80**  
Parmesan, Knuspernüssen und Rauers Sprossen
- Handgemachte Teigtaschen mit Parmesan, frischem Basilikum **EUR 6,20**  
und Blumauer Cherrytomaten
- Kürbisbällchen „orientalisch“ mit Guacamole Dip **EUR 5,80**
- Cremiges Risotto Kirschtomaten und Parmesan **EUR 7,50**  
+Blumauer Bio-Kräuterseitlingen EUR 3,50 +Biohendlstreifen EUR 2,50
- Tortilla gefüllt mit Guacamole, Chorizo und Bio-Hendlstreifen **EUR 6,70**
- Beef Brisket – gesmokte Rinderbrust mit Ratatouille und Fries **EUR 7,80**
- Hirschrückensteak medium gebraten auf cremiger Sauce, **EUR 9,50**  
dazu knuspriger Serviettenknödel und Brokkoli
- „Pincho Gaucho“ – 1 Spießchen vom zarten Schweinsfischerl **EUR 7,80**  
im Salbei-Speckmantel, dazu Grillgemüse und Bratkartoffeln
- Törtchen vom Kartoffel-Rösti mit Basilikum-Sauerrahmdip & Lachs **EUR 7,60**
- Mediterranes Pfandl mit Garnelen, Fisch, Tomaten, Gemüse **EUR 7,80**
- Frito Misto (Ährenfisch, Garnele & Zander) auf buntem Gröstl **EUR 8,50**



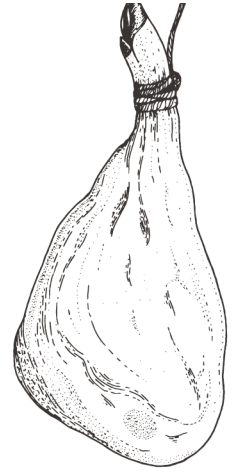


## HAUPTGERICHTE

*„Think global – eat local“*

- „Surf n´ Turf“ **EUR 37,00**  
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, Rinderfiletspitze, 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**
- Handgemachte Teigtaschen mit Blumauer Cherrytomaten, frischem Basilikum und Parmesan **EUR 14,80**
- Tagliatelle in Oliven-Knoblauchöl mit Garnelen und Parmesan und Blumauer Kirschtomaten **EUR 16,50**





## SÜSSE TAPAS

— für den Extra-Magen —

- Crème Brûlée mit Himbeeren
- Panna Cotta auf Erdbeerspiegel und Erdbeeren
- Zitronensorbet mit Aperol und Prosecco
- 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.**

