

STYRIAN STYLE TAPAS

„Think global – eat local“

- Cremesuppe der Woche – wir beraten Sie gerne **EUR 4,80**
- Ziegenkäse „süß-steirisch“ – gratiniert und warm **EUR 6,30**
- Bio Camembert mit hausgemachtem Chilly-Chutney **EUR 4,20**
- 6 Monate gereifter Rohschinken & Balsamicozwieberl **EUR 4,80**
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Vogerlsalat und Kernölmajo **EUR 5,20**
- Vitello tonnato vom heimischen Kalb mit leichter Tuna- Kapernsauce **EUR 7,80**
- 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
auf bunten Blattsalat **EUR 7,80**
- Handgemachte Teigtaschen mit Parmesan, frischem Basilikum
& Blumauer Cherry Tomaten **EUR 6,20**
- Cremiges Risotto Kirschtomaten und Parmesan und Basilikum **EUR 7,50**
+2 Garnelen €3,50 +Biohendelstreifen €2,50
- Tortilla gefüllt mit Guacamole, Chorizo und Bio-Hendelstreifen **EUR 6,70**
- Beef Brisket-gesmokte Rinderbrust mit Ratatouille und Fries **EUR 7,80**
- „Pincho Gaucho“ – 1 Spießchen vom zarten Schweinsfischerl
im Salbei - Speckmantel dazu Grillgemüse und Bratkartoffelrn **EUR 7,80**
- Törtchen von Kartoffel-Rösti mit Basilikum-Sauerrahmdip und Lachs **EUR 7,60**
- Tagliatelle in Oliven-Knoblauchöl mit Garnelen, Asmonte & Oliven **EUR 7,80**
- Mediterranes Pfandl mit Garnelen, Fisch, Tomaten, Gemüse **EUR 7,80**
- Frito Misto (Ährenfisch, Garnele & Zander) auf mediterranem Gröst´l **EUR 8,50**

HAUPTGERICHTE

„Think global – eat local“

- T-Bone Steak von der Fleischerei Turzer (Ilz) vom Weideochsen mit Wedges, Grillgemüse und 2 Dips (ab 600g bis ca.1200g) **EUR 11/100g**
- „Mixed Tapas – Variation unserer Lieblingstapas“ (Bitte keine Änderungen) **EUR 23,60**
Rohschinken, gebackene Oliven, gereifter Bergkäse vom Ländle, Schafkäse im Speckmantel auf Blattsalaten, knusprige Garnele - Tagliatelle - Parmesan, Schweinsmedalion im Speck
- „Borckenstein´s Grillteller mit Wedges (Schweinemedallions im Speck mit Salbei, Faschiertes Spießchen, Hendl), Grillgemüse, Wedges **EUR 17,80**
- „Pinchos tricolore“ – 3 Spießchen -Schweinefilet im Speckmantel, -Bio-Huhn und -Garnelespieß auf cremigen Risotto **EUR 17,80**
- Gebackene Biohendlstreifen 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 Asmonte

EUR 16,50

SÜSSE TAPAS

- für den Extra-Magen -

-Creme Brulee mit Himbeeren

EUR 5.80

- Panna Cotta auf Erdbeerspiegel und Erdbeeren

EUR 5.80

- Zitronensorbet mit Martini Fiero und Prosecco

EUR 5.80

- Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern, Pistazieneis,
Schlagobers und Früchten

EUR 7.80

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