

## DIE STEIRISCHEN TAPAS

- Fischsuppe mit allerlei Fisch und Garnele dazu Knoblauchbrot **EUR 7,50**
- Ziegenkäse „süß-steirisch“ – gratiniert und warm **EUR 6,30**
- Bio Camembert mit hausgemachtem Chilly-Chutney **EUR 4,20**
- 6 Monate gereifter Rohschinken & Balsamicozwiebel **EUR 4,80**
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Vogerlsalat und Kernölmajo **EUR 5,20**
- 4 Weinbergschnecken in Kräuter- Knoblauchkruste überbacken **EUR 4,20**
- Ciruelas – 6 Datteln im Speckmantel gebraten **EUR 4,80**
- Gebackene Oliven mit Frischkäse gefüllt und Tomatensalsa **EUR 4,50**
- Bioschafkäse vom Gutshof Borckenstein **EUR 7,80**  
im Backpapier geschmolzen mit mediterranen Kräutern **EUR 4,50**
- Handgemachte Teigtaschen mit Bärlauch, Parmesan,  
sonnengetrockneten Tomaten und mariniertem Rucola **EUR 6,20**
- Cremiges Risotto mit Babyspinat, Kirschtomaten und Parmesan **EUR 7,20**  
+Rinderfiletstreifen €3,00 +Biohendelstreifen €2,50
- Tortilla gefüllt mit Guacamole, Chorizo und Bio-Hendelstreifen **EUR 6,70**
- „Pincho Gaucho“ – 1 Spießchen vom zarten Rinderrücken dazu **EUR 6,80**  
Grillgemüse und Bratkartoffeln
- Gebackene Blutwursttaler auf lauwarmen Krautsalat, Knuspergrammeln **EUR 5,80**
- Cremige Rinderfiletspitzen auf Kürbiskerntagliatelle, Herbstgemüse **EUR 7,80**
- Am Tisch geräuchertes Tartare vom Lachs mit Avocado und Kapern **EUR 11,20**
- Törtchen von Kartoffel-Rösti mit Basilikum-Sauerrahmdip und **EUR 6,20**  
Graved Lachs
- Tagliatelle in Oliven-Knoblauchöl mit Garnelen, Asmonte & Oliven **EUR 7,80**
- Wolfsbarsch vom Grill auf Risotto mit Babyspinat und Kirschtomaten **EUR 7,80**

## HAUPTGERICHTE

*„Think global – eat local“*

- „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 - Tagliatelle - Parmesan, Pincho vom Rinderrücken
- Borckenstein´s Surf`n`Turf (250g Rinderfilet & Riesengarnelen) **EUR 34,80**  
mit Grillgemüse und Bratkartoffeln
- „Pinchos tricolore“ – 3 Spießchen vom Rind, Huhn und Garnele **EUR 15,80**  
dazu Grillgemüse und frittierte Kartoffelrln
- Rosa Rinderfiletspitzen auf cremigen Kürbiskerntagliatelle **EUR 19,80**  
und Wintergemüse
- Gebackene Biohendlstreifen auf Blattsalaten, Knuspernüsse **EUR 14,80**
- Handgemachte Teigtaschen mit Bärlauch, sonnengetrockneten **EUR 14,20**  
Tomaten und Parmesan und mariniertem Rucola
- Tagliatelle in Oliven- Knoblauchöl mit Garnelen und Asmonte **EUR 15,50**
- Trilogie vom Edelfisch auf Ruccolakräuterrisotto und **EUR 17,50**  
Kirschtomaten

## SÜSSE TAPAS

*- für den Extra-Magen -*

- Cremiger Lemon Cheese Cake mit Himbeeren im Glas **EUR 5.80**
- Panna Cotta auf Erdbeerespiegel 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.**