



Sommerzeit

WEINEMPFEHLUNG

Cuvee vom Hotter (ME, ZW, SY, CS) 2016

Wellanschitz | Neckenmarkt | Burgenland

1/8 l 4,20
Flasche 22,80

Gelber Muskateller 2018

Tschermonegg | Glanz | Südsteiermark

1/8 l 4,30
Flasche 24,00

**Unser Küchenchef Christian Podlesnik
und sein Team empfehlen:**

VORSPEISEN

Carpaccio vom heimischen Rinderfilet

Schafsjoghurt / Basilikum / Rucola / Parmesan / Wachtelei

13,90

In Knoblauchbutter gebratene Garnelen

Rucola / Birnenessig / Walnussöl

11,90

SUPPE

Cremesuppe von der Knoblauchzehe

Schlaghaube / Schwarzbrotcrostini

4,80



HAUPTSPEISEN

Entrecôte vom Milchlamm, rosa gebraten Belugalinsen / geschmortes Spitzkraut / Natursafterl	26,50
Kalbsfilet in der Parmesanhülle Tomaten-Basilikumrisotto / Rucola	23,50
„Ebriacher“ Bio-Lachsforellenfilet, saftig gebraten Zuckererbsenschoten / Getrüffeltes Erdäpfelragout	21,50
Sirloin Steak von der Weidekalbin (Beiried) Chili / Dionsenf / Gemüse / Bratkartoffel	19,50
Knusprige Hauspizza Tomaten / Mozzarella / Speck / Salami / Champignons Rucola / Käferbohnen / Kernölsauerrahm	12,90



DESSERT

Frische Erdbeeren in Buttermilch
Limette / Minze / Erdbeereis



6,60

*Familie Jernej' und das gesamte
Team der Seerose wünschen Ihnen
einen genussvollen Appetit!*

