

APERITIF UND WEIN

Amore Mio (hausgemachter Bitteraperitif aus Zitrone und Wermut) mit Soda	4,90 €
Frizzante Chardonnay, Kemetner, Etsdorf/Grafenegg, 1/8l	4,00 €
Grüner Veltliner granit pur, 2023, Edlinger, Röschitz 1/8	4,20 €
Goldmuskateller 2022, Rottensteiner, Bozen 1/8	6,80 €
Rosé 2023 Kemetner, Etsdorf/Grafenegg, 1/8l	4,50 €
Chianti Classico docg Riserva 2016 , Antinori 1/8	7,20 €

TAGESKARTE VON 12-15:30 UHR

Hühnerleberpastete mit Uhudlergelee und Buttertoast	9,80 €
Pflücksalate aus dem Garten mit gekochtem Ei, Schaffrischkäse und Zitrone	10,80 €
Grüner Spargelsalat mit Erdbeeren, Pfeffer und Ziegenfrischkäse	11,80 €
Gemüse Antipastiteller: gegrilltes mariniertes Gemüse, extra vergine Olivenöl, Zitrone	11,00 €
Veranda Antipastiteller: Prosciutto crudo San Daniele, Coppa, Salami Spianata & Classico, Pecorino, Scamorza, Oliven, Pomodori-Kapernpesto, Artischocken Zitronenpesto	12,80 €
Hausgemachtes Focacciabrot mit Meersalz und Rosmarin	2,80 €
Blattsalate vom Garten mit Elfis Hausdressing	4,80 €
Rindssuppe mit Kräuterfrittaten, Suppengemüse und Schnittlauch	4,80 €
Spargelcremesuppe mit Sauerteigbrotcracker	5,20 €
Hirse-Spinatlaibchen mit Wildkräuterdip und Blattsalat	13,80 €
Ausgelöstes Haxl vom steirischen Landhendl mit Spargel, Ofenerdäpfel und Wildkräuterpesto	17,80 €
Kalbsbutterschnitzerl (NÖ) mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebeln	19,80 €
Zitronentarte Kaiserin Zita	4,50 €
Erdbeer-Rhabarbertörtchen mit Vanilleeiscrème	6,80 €
Cheescake	6,80 €
Eiskaffee mit Cantuccini	7,80 €
Erdbeer-Rhabarbersorbet mit Bourbon Vanillerahm und frischen Erdbeeren	7,80 €
Dunkles Schokolademousse mit Himbeermark	7,80 €
Torte Veranda für 2 (70% Schokolade, ohne Mehl)	11,0 €

Wir informieren gerne über allergene Zutaten und über mögliche veganen Speisen!