

## APERITIF UND WEIN

Rosé Sorbet mit Frizzante	6,80 €
<u>Amore Mio</u> (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

vom eigenen Bio Garten

<u>Chioggia Rüben</u> mit Verhackertem von der Räucherforelle	11,80 €
<u>Paradeiser</u> Brotsalat mit Schafkäse und <u>Basilikum</u>	11,80 €
<u>Forellenschluss Salat</u> mit Ziegenkäse im Specktop, Dattel und <u>Cassisdressing</u>	12,80 €
Gemüse Antipastiteller: gegrilltes mariniertes Gemüse, extra vergine Olivenöl, <u>Zitrone</u>	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 <u>Rosmarin</u>	2,80 €
<u>Gazpacho</u> mit Croutons und <u>Basilikum</u>	5,20 €
<u>Erbsensuppe</u> mit <u>Minze</u> und Sauerteigbrotcracker	5,20 €
<u>Rote Rübenlaibchen</u> mit <u>Gartenkräuterkrendip</u> und <u>Blattsalat</u>	13,80 €
Ausgelöstes Haxl vom Landhendl mit Eierschwammerln und <u>Rosmarinerdäpfeln</u>	18,80 €
Schweinsbraten vom Bio Duroc mit Serviettenknödel und Krautsalat	17,80 €
Polpetti vom Bromberger Reh mit <u>Paradeisersaft</u> und Kümmelerdäpfeln	19,80 €
<u>Zitronentarte</u> Kaiserin Zita	4,50 €
Panna Cotta „Frutti di bosco“	5,80 €
Eiskaffee mit Cantuccini	7,80 €
<u>Pfirsich</u> Melba	8,80 €
Dunkles Schokolademousse mit Himbeermark	7,80 €
Zwei Marillenknödel mit Butterbröseln und <u>Sorbet</u>	10,80 €

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