

APERITIF UND WEIN

<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 Klassik, 2023, Schwoga, Zistersdorf 1/8	4,20 €
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>Feigen</u> Ziegenkäsetarte	9,90 €
<u>Paradeiser</u> Brotsalat mit Schafkäse und <u>Basilikum</u>	11,80 €
Kalter Schweinsbraten vom Bio Duroc mit Hausbrot, Senf und Kren	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 €
Rindssuppe mit Einlage, Suppengemüse und <u>Schnittlauch</u>	4,80 €
Kalte <u>Gurkensuppe</u> mit <u>Fenchelblüten</u>	5,20 €
<u>Zucchini-Schafkäsestrudel</u> mit <u>Gartenkräuterdip</u> und <u>Blattsalat</u>	13,80 €
Lasagne mit Fleisch, getrockneten Paradeisern und Mozzarella	14,80 €
Gekochtes Schulterscherzel mit Erdäpfelrösti und <u>Majoran</u> , dazu <u>Schnittlauchsauce</u> <u>Apfelkren vom James Grieve</u> und sauren <u>Stoppelrüben</u>	20,80 €
<u>Ringlotten</u> Tarte Tatin	5,80 €
<u>Marillenstreuselkuchen</u>	6,80 €
Topfen Joghurtcreme mit Alphonso Mango	6,80 €
Eiskaffee mit Cantuccini	7,80 €
<u>Pochierter Pfirsich</u> mit <u>Pinienrosmarin</u> und Vanilleeiscreme	8,80 €
Drei <u>Zwetschkenknödel</u> mit Butterbröseln	10,80 €

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