

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 €
Santa Christina, 2022, Antinori, Toskana 1/8l	4,80 €
Chianti Classico docg Riserva 2016 , Antinori, Toskana 1/8	7,20 €

TAGESKARTE VON 12-15:30 UHR

vom eigenen Bio Garten

Hühnerlebercreme mit <u>Traubengelee</u> und Buttersoast	9,80€
<u>Roter Rübensalat</u> mit karamellisiertem Ziegenkäse	10,80 €
Kalter Wildschweinbraten mit Käferbohnen, Mirabellenchutney und Kürbistoast	11,80 €
Gemüse Antipastiteller: gegrilltes mariniertes <u>Gemüse</u> , extra vergine Olivenöl, <u>Zitrone</u>	11,00 €
Veranda Antipastiteller: Prosciutto crudo San Daniele, Salami Spianata & Classico, Pecorino, Scamorza, Oliven, Pomodori-Kapernpesto, Artischocken Zitronenpesto	12,80 €
Hausgemachtes Focciabrot mit Meersalz und <u>Rosmarin</u>	2,80 €
Hühnerleinmachsuppe mit Bröselknödel	5,80 €
Gelbe Linsensuppe mit <u>Zitrone</u>	5,20 €
<u>Erdäpfel Käseläibchen mit 7 Kräuterdip und Blattsalat</u>	13,80 €
Pasta mit Rehbolognese (Bromberg) , Grana und Blattsalat	17,80 €
Ausgelöstes Haxl vom Landhendl „pannonisch“ mit Buttererdäpfeln	18,80 €
<u>Zweierlei Sorbet, 100% Frucht</u>	4,80 €
Ruby Himbeere Schokoladetarte mit Schlagobers	6,80 €
<u>Zwetschkenstreuselkuchen</u>	6,80 €
<u>Apfelstrudel von Renetten</u> mit Schlagobers	6,80 €
Zwei <u>Weingartenpfirsichknödel</u> mit Butterbröseln (20 min.)	8,80 €

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