

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 €
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

Dreierlei Fermentiertes (<u>Kimchi, grüne Paradeiser, Stoppelrüben</u>)	7,50 €
Ofenkürbis mit karamellisiertem Ziegenkäse und <u>ingelegten Vogelbeeren</u>	9,80 €
Porchetta mit Fenchel und <u>Zitrone</u>	10,80 €
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 Focacciabrot mit Meersalz und <u>Rosmarin</u>	2,80 €
Klare <u>Gemüsekraftsuppe</u> mit <u>Shiitake</u> und Suppenudeln vom Sinabel	5,80 €
Kürbiscremesuppe mit Sauerteigbrotcracker	5,20 €
Lasagne mit <u>Palmkohl nero di Toscana</u> und Taleggio, dazu <u>Blattsalat</u>	16,80 €
Blunzen-Sauerkrautstrudel mit <u>Rote Rüben-Apfelsalat</u>	17,80 €
Ausgelöstes Haxl vom Landhendl mit Paprika <u>Paradeiserragout</u> und <u>Erdäpfeln</u>	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 €

Weitere Desserts finden Sie in der Vitrine

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