

## 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</u> , <u>grüne Paradeiser</u> , <u>Stoppelrüben</u> )	7,50 €
<u>Rote Rübenlaibchen</u> mit <u>Blattsalat</u> und eingelegten <u>Vogelbeeren</u>	10,80 €
Frico (friaulische Spezialität aus Erdäpfeln und Parmesan) mit Wildschweinsalami	10,80 €
Gemüse Antipastiteller: gegrilltes mariniertes <u>Gemüse</u> , extra vergine Olivenöl, <u>Zitrone</u>	11,80 €
Veranda Antipastiteller: Prosciutto crudo San Daniele, Salami Spianata & Classico, Pecorino, Scamorza, Oliven, Pomodori-Kapernpesto, Artischocken Zitronenpesto	13,80 €
Hausgemachtes Focacciabrot mit Meersalz und <u>Rosmarin</u>	2,80 €
Erdäpfel-Steinpilzcremesuppe mit <u>Lauch</u> und Speck	6,80 €
Rindssuppe mit Fleischstrudel, Suppengemüse und <u>Schnittlauch</u>	4,80 €
Erdäpfel-Kürbisstampf mit cremigem <u>Palmkohl</u> , und <u>Blattsalat</u>	15,80 €
Ausgelöstes Haxl vom Landhendl mit <u>Letscho</u> und Erdäpfeln	18,80 €
Ragout von der Gams mit Semmelroulade, Rotkrautsalat mit Datteln und <u>Hagebuttenchutney</u>	19,80 €
<u>Dirndl</u> sorbet mit Sauerrahm und Schokoladestreuseln	6,80 €
Kastaniencreme und Rumtopf mit Schlagobers	7,80 €
Weißes Schokolademousse mit <u>Quitten</u> kompott	7,80 €

Weitere Desserts finden Sie in der Vitrine

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