

APERITIF UND WEIN

<u>Amore Mio</u> (hausgemachter Bitteraperitif aus Zitrone und Wermut) mit Soda	4,90 €
Frizzante Chardonnay, Kemetner, Etsdorf/Grafenegg, 1/8l	4,40 €
Grüner Veltliner granit pur, 2023, Edlinger, Röschitz 1/8	4,20 €
Barbera d alba doc Terre del Barolo 2019 1/8	5,00 €
Chianti Classico docg Riserva 2016 , Antinori, Toskana 1/8	7,20 €

TAGESKARTE VON 12-15:30 UHR

Frico (friaulische Spezialität aus Erdäpfeln und Parmesan) mit Coppa	10,80 €
Ofenkürbis mit Pecorino, Gewürz Zwiebeln und eingelegten Vogelbeeren	10,80 €
Gemüse Antipastiteller: gegrilltes mariniertes <u>Gemüse</u> , extra vergine Olivenöl, Oliven, Gewürz Zwiebeln und <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 €
<u>Karotten</u> Ingwersuppe mit Sauerteigbrotcracker	6,80 €
Rindsuppe mit Grießnockerl, <u>Suppengemüse</u> und <u>Schnittlauch</u>	4,80 €
Strudel mit Palmkohl, Schafkäse und Birnen, dazu <u>Blattsalat</u> und <u>Kräuterdip</u>	15,80 €
Lasagne mit Wildschweinbolognese, dazu <u>Blattsalat</u>	16,80 €
Gekochtes Schulterscherzel von der Niederösterreichischen Kalbin mit Erdäpfelrösti, <u>Schnittlauchsauce</u> , <u>Apfelkren</u> und sauren <u>Stoppelrüben</u>	20,80 €
Kastaniencreme und Rumtopf mit Schlagobers	7,80 €
Weißes Schokolademousse mit <u>Kalamansi</u>	7,80 €
Brat <u>apfel</u> mit Marzipan gefüllt, dazu Vanillesauce	8,80 €
Zwei Topfenknödel mit Butterbröseln und <u>Mirabellensorbet</u>	10,80 €

Weitere Desserts finden Sie in der Vitrine

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