

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 €
Santa Christina, 2022, Antinori, Toskana 1/8l	4,80 €
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 Wintersalat	10,80 €
Radiccioconfit mit rosa Entenbrust	11,80 €
Gemüse Antipastiteller: gegrilltes mariniertes <u>Gemüse</u> , extra vergine Olivenöl, Oliven, Gewürzweibeln 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 Focciabrot mit Meersalz und <u>Rosmarin</u>	2,80 €
Erdäpfel- <u>Lauchsuppe</u> mit Steinpilzen, Speck und Sauerteigbrotcracker	6,80 €
<u>Gemüse</u> kraftsuppe mit <u>Shiitake</u> und Suppenudeln	5,80 €
Strudel mit <u>Palmkohl</u> , Schafkäse und Birnen, dazu <u>Blattsalat</u> und <u>Kräuterdip</u>	15,80 €
Ausgelöstes Haxl vom steirischen Landhendl, mit <u>Zitrone</u> , <u>Gemüse</u> und <u>Rosmarinerdäpfeln</u>	18,80 €
Hirschragout mit Semmelroulade, Rotkraut und Hagebuttenchutney	19,80 €
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>Fruchtsorbet</u>	10,80 €

Weitere Desserts finden Sie in der Vitrine

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