

## APERITIF UND WEIN

<u>Amore Mio</u> (hausgemachter Bitteraperitif aus Zitrone und Wermut) mit Soda	5,50 €
Frizzante Chardonnay, Kemetner, Etsdorf/Grafenegg, 1/8l	4,60 €
Grüner Veltliner granit pur, 2023, Edlinger, Röschitz 1/8	4,60 €
Gemischter Satz , 2023 Zahel, Wien 1/8	4,60 €
Barbera d alba doc Terre del Barolo 2019 1/8	5,00 €

## TAGESKARTE VON 12-15:30 UHR

<u>Sauerampfertarte</u> mit pochiertem Ei	9,00 €
Vitello mit Forellencreme und Kapernbeeren	14,80 €
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 Focacciabrot mit Meersalz und <u>Rosmarin</u>	2,80 €
<u>Frühlingskräutersuppe</u> mit Erdäpfeln und Sauerrahm	5,50 €
Rindssuppe mit Fleischstrudel, Suppengemüse und <u>Schnittlauch</u>	4,80 €
Erdäpfellaibchen mit <u>Löwenzahn</u> , <u>Frühlingskräutercreme</u> und <u>Blattsalat</u>	13,80 €
Schweinsbraten vom Duroc mit Krautsalat und Serviettenrolle	17,80 €
<u>Zitronenhendl</u> mit Ofengemüse und Erdäpfeln	19,00 €
Milchschokolademousse mit Salzkaramell	5,80 €
<u>Maschanker Apfel</u> Streuselkuchen mit Vanillerahm	6,80 €
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!*