

## 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, 2024, Edlinger, Röschitz 1/8	4,60 €
Gemischter Satz , 2024 Zahel, Wien 1/8	4,60 €
Barbera d alba doc Terre del Barolo 2019 1/8	5,00 €

## TAGESKARTE VON 12-15:30 UHR

### VOM EIGENEN BIO GARTEN

Blunzentarte mit <u>Apfel</u> , Kren und <u>Majoran</u>	8,80 €
<u>Frühlingsalat</u> mit Schaffrischkäse, Radieschen, <u>Rucolapesto</u> und gekochtem Ei	11,80 €
Gemüse Antipastiteller: gegrilltes mariniertes Gemüse, 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 €
Florentiner Brotsuppe (mit <u>Blattspinat</u> und Urgetreidebrot)	5,50 €
Fischsuppe (Lachsforelle, Wels, Zander) mit Cracker und Safran- <u>Limonenaioli</u>	11,00 €
Lasagne mit <u>Blattspinat</u> , Schafkäse und getrockneten Tomaten, dazu <u>Blattsalat</u>	15,80 €
Ausgelöstes Haxl vom steirischen Landhendl (STMK) mit grünem Spargel, <u>Rosmarinerdäpfeln</u> und <u>grünem Pesto</u>	19,80 €
Gekochtes Schulterscherzel (NÖ) mit Rösti, <u>Schnittlauchsauc</u> e, Apfelkren und <u>Radi</u>	21,80 €
Milchschokolademousse mit Salzkaramell	5,80 €
Panna Cotta mit <u>Hollerröster</u>	5,80 €
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!*