

APERITIF UND WEIN

Verjus Aperero, Weingut Tement, Bergausen, Südsteiermark 1/8l	4,80 €
<u>Amore Mio</u> (hausgemachter Bitteraperitif aus Zitrone und Wermut, 4cl) 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 €
Rosé Alie, 2024, Weingut Frescobaldi, Toskana 1/8	6,00 €

TAGESKARTE VON 12-15:30 UHR VOM EIGENEN BIO GARTEN

<u>Frühlingssalat</u> mit Schaffrischkäse, Radieschen, und <u>Rucolapesto</u>	10,80 €
Schweinsbraten vom Duroc mit Haussenf, Kren und hausgemachtem <u>Essiggemüse</u>	11,80 €
Gemüse Antipastiteller: gegrilltes mariniertes Gemüse, extra vergine Olivenöl, Oliven, Gewürzweibeln und <u>Zitrone</u>	11,80 €
Veranda Antipastiteller: Prosciutto San Daniele, Salami Spianata & Classico, Coppa, Pecorino, Scamorza, Oliven, Pomodori-Kapernpesto, Artischocken Zitronenpesto	13,80 €
Hausgemachtes Focacciabrot mit Meersalz und <u>Rosmarin</u>	2,80 €
Spargelcremesuppe mit Croutons	5,80 €
Rindssuppe mit Grießnockerl., Suppengemüse und <u>Schnittlauch</u>	4,80 €
Lasagne mit <u>Blattspinat</u> , Schafkäse und Tomatensauce, dazu <u>Blattsalat</u>	15,80 €
Ausgelöstes Haxl vom steirischen Landhendl (STMK) mit Spargel, <u>Rosmarinerdäpfeln</u> und <u>grünem Pesto</u>	19,80 €
Kalbsbutterschnitzerl (NÖ) mit Erdäpfelpüree und Röst <u>zweibeln</u>	21,00 €
Zitrontiramisu Buddhas Hand	6,80 €
Panna Cotta mit Erdbeeren	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!