

APERITIF UND WEIN

| | |
|--|--------|
| Uhudler Sturm, Trummer, Stegersbach 1/4l | 4,50 € |
| <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 Nussbaum, Vorspannhof Mayr, Dross 1/8 | 4,60 € |
| Rosé Alie, 2024, Weingut Frescobaldi, Toskana 1/8l | 6,00 € |
| <u>Zitronenoxymel</u> mit Soda (alkoholfrei) | 5,80 € |

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

| | |
|--|---------|
| Toskanischer Brotsalat mit <u>Paradeiserraritäten</u> und Schaffrischkäse | 11,80 € |
| Kalter Schweinsbraten vom Duroc, mit <u>Senfgurke</u> und Kren | 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 € |
| Rindssuppe mit Fleischstrudel, Suppengemüse und Schnittlauch | 4,80 € |
| <u>Ochsenherzparadeisersuppe</u> mit Croutons und <u>Kräuterpesto</u> | 5,80 € |
| Lasagne mit Zucchini und Melanzani, mit <u>Grana gratiniert</u> , dazu <u>Blattsalat</u> | 17,80 € |
| Ausgelöstes Hendlhaxl (Stmk.) mit geschmortem Ofengemüse, <u>Zitrone</u> , <u>Rosmarinerdäpfeln</u> und <u>Salsa Verde</u> | 19,80 € |
| Geschmortes Schulterscherzel (Nö) mit Kürbisstampf | 21,80 € |
| Affogato | 5,00 € |
| 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!