

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 2024, Vorspannhof Mayr, Dross 1/8	4,60 €
Grüner Veltliner Galgenberg 2024, Edlinger Röschitz, 1/8	4,80 €
Blaufränkisch Classic 2022, lby, Deutschkreutz 1/8l	4,80 €
<u>Zitronenoxymel</u> mit Soda (alkoholfrei)	5,80 €

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

Karamellisierte <u>Feigen</u> mit <u>Blütenhonig</u> , <u>Thymian</u> und Feta	10,80 €
<u>Rote</u> und <u>Rosa Rüben</u> mit gebeiztem Lachs, Kren und <u>Zitrone</u>	11,80 €
Kalter Schweinsbraten vom Duroc (Nö), 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 <u>Schnittlauch</u>	4,80 €
<u>Hokkaidokürbissuppe</u>	5,80 €
Risotto mit Steinpilzen (Bromberg) und Grana, dazu <u>Blattsalat</u>	18,80 €
<u>Muskatkürbisragout</u> mit <u>violetten Erdäpfeln</u> und Chorizo	17,80 €
Ausgelöstes Hendlhaxl (Stmk.) Cacciatore mit Polenta	19,80 €
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!