

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 Forellenverhackertem, Kren und <u>Zitrone</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 €
Rindssuppe mit Fleischstrudel, Suppengemüse und <u>Schnittlauch</u>	4,80 €
<u>Kürbissuppe</u> mit Cracker und Sauerrahm	5,80 €
Kürbisgulasch mit <u>Vitelotteerdäpfeln</u> und Sauerrahm	16,80 €
Blunznstrudel mit <u>Äpfeln</u> , <u>Majoran</u> , und <u>Krautsalat</u>	16,80 €
Ausgelöstes Hendlhaxl (Stmk.) mit Saté Sauce, orientalischem Gewürzreis und <u>Hagebuttenchutney</u>	19,80 €
Geschmorter Lammschlögel, (Thernberg, NÖ) mit Steinpilz- <u>Erdäpfelrolle</u> und <u>Palmkohl</u>	26,80 €
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!