

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 Galgenberg 2024, Edlinger Röschitz, 1/8	4,80 €
Blaufränkisch Classic 2022, lby, Deutschkreutz 1/8l	4,80 €
Barbera d alba doc Terre del Barolo 2019 1/8	5,00 €
Chianti Classico docg Riserva 2016 , Antinori, Toskana 1/8	7,20 €
<u>Zitronenoxymel</u> mit Soda (alkoholfrei)	5,80 €

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

Ofenkürbis mit <u>Salbei</u> , Gewürzviebel und Karreeschinken	11,80 €
<u>Rosa Rübencarpaccio</u> mit gebeizter Lachsforelle, Kren und <u>Zitrone</u>	12,80 €
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 €
Wildeinmachsuppe mit Bröselknödel und <u>Petersilie</u>	5,80 €
<u>Ribollita</u> : Toskanische Bauernsuppe (vegetarisch)	6,80 €
Risotto mit <u>Roten Rüben</u> , Grana und Blattsalat	17,80 €
Ausgelöstes Hendlhaxl (Stmk.) „pannonisch“ mit <u>Topinambur</u> -Pommes	19,80 €
Ossobuco vom Hirschkalb mit Steinpilz- <u>Erdäpfel</u> rolle und geschmortem <u>Gemüse</u>	25,80 €
Kastanieneiscreme mit eingekochten Trockenfrüchten	7,80 €
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!