

APERITIF UND WEIN

<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, 1/8l	4,80 €
Blaufränkisch Classic 2022, Igler, Deutschkreutz 1/8l	4,80 €
Barbera d alba doc 2019 Terre del Barolo 1/8l	5,00 €
Chianti Classico docg Riserva 2016 , Antinori, Toskana 1/8l	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> , Gewürzzwiebel und San Daniele Rohschinken	11,80 €
<u>Rote Rüben</u> mit Forellenverhackertem, Kren 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 Focciabrot mit Meersalz und <u>Rosmarin</u>	2,80 €
Rindssuppe mit Fleischstrudel, Suppengemüse und <u>Schnittlauch</u>	4,80 €
Erdäpfel <u>Lauch</u> suppe mit Cracker und Sauerrahm	5,80 €
Risotto mit <u>Roten Rüben</u> , Grana und Blattsalat	17,80 €
Ausgelöstes Hendlhaxl (Stmk.) mit Ofengemüse, <u>Zitrone</u> und <u>Rosmarinerdäpfeln</u>	19,80 €
Wildschweinragout mit Semmelroulade, <u>Apfel</u> -Rotkraut und <u>Hagebutten</u> chutney	20,80 €
Kastanieneiscreme mit eingelegten Trocken <u>früchten</u>	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!