

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, lby, Deutschkreutz 1/8l	4,80 €
Vitiano rosso 2018 , Falesco, Umbrien 1/8l	5,50 €
Chianti Classico docg Riserva 2016 , Antinori, Toskana 1/8l	7,20 €
<u>Hagebuttenoxymel</u> mit Soda (alkoholfrei)	5,80 €
Verjus Aperero, Weingut Tement, Bergausen, Südsteiermark 1/8l	5,80 €

TAGESKARTE VON 12-15:30 UHR

VOM EIGENEN BIO GARTEN

<u>Roter Rübensalat</u> mit geräucherter Forelle, Kren und <u>Zitrone</u>	11,80 €
Ofenkürbis mit Pecorino und <u>Radiccio</u> Confit	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 €
Hokkaido Kürbissuppe mit Sauerrahm und Cracker	5,80 €
Gratinierte Polenta mit Caponata	17,80 €
Parmigiana mit <u>Paradeisersaft</u> und Blattsalat	17,80 €
Ausgelöstes Hendlhaxl (Stmk.) gegrillt mit Ofenerdäpfeln, <u>Limetten</u> mayonnaise und Coleslaw	19,80 €
Stroganoff vom Gamsrücken mit Butterspätzle	23,80 €
Kastanieneiscreme mit eingelegten Trockenfrüchten	7,80 €
Pochierte Rotweibirne mit Orangeneiscreme, Schokoladesauce und Streuseln	8,80 €
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!