

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	4,80 €
Frizzante Rosé, Edlinger, Röschitz, 1/8l	5,00 €
Pinot Blanc, Auer, Tattendorf, 1/8l	4,50 €
Gelber Muskateller, Krispel, Straden, Südsteiermark 1/8l	6,50 €
Blaufränkisch Classic 2022, lby, Deutschkreutz 1/8l	4,80 €
Vitiano rosso 2018, Falesco, Umbrien 1/8	5,80 €
<u>Hagebuttenoxymel</u> mit Soda (alkoholfrei)	5,80 €
Verjus Aperero, Weingut Tement, Bergausen, Südsteiermark 1/8l (alkoholfrei)	5,80 €

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

Kalter Schweinsbraten vom Duroc mit Haussenf, Gewürz <u>zwiebeln</u> und sauren <u>Rüben</u>	10,8 €
Quiche mit <u>Brennnessel</u> und Birne	10,8 €
Gemüse Antipastiteller: gegrilltes mariniertes Gemüse, extra vergine Olivenöl, Oliven, Gewürz <u>zwiebeln</u> und <u>Zitrone</u>	12,80 €
Veranda Antipastiteller: Prosciutto San Daniele, Salami Spianata & Classico, Coppa, Pecorino, Scamorza, Oliven, Pomodori-Kapernpesto, Artischocken <u>Zitronenpesto</u>	15,80 €
Hausgemachtes Focacciabrot mit Meersalz und <u>Rosmarin</u>	2,80 €
Pannonische Fischsuppe	10,8 €
<u>Frühlingskräutersuppe</u> mit Cracker	6,8 €
Laibchen mit Löwenzahn und Erdäpfeln, dazu Frühkrautsalat und <u>Kräuterdip</u>	17,8 €
Lasagne mit Spinat und getrockneten Paradeiser, <u>Passata</u> und Blattsalat	18,8 €
Ausgelöstes steirisches Hendlhaxl mit Ofengemüse, Rosmarinerdäpfeln, <u>Wermut</u> und <u>Zitrone</u>	19,8 €
Bio Kalbsbutterschnitzerl mit Erdäpfelpüree, Röstzwiebeln und <u>Palmkohlblatt</u>	22,8 €
Zwei Topfenknödel mit Butterbröseln und <u>Fruchtsorbet</u>	10,80 €
Vanilleeiscreme mit Haselnusslikör, kandierten Nüssen, Streusel und Schlagobers	7,80 €
Weiterer Desserts finden Sie in der Vitrine	

Wir informieren gerne über allergene Zutaten und über mögliche veganen Speisen!