

APERITIF UND WEIN

<u>Hagebutten</u> oxymel mit Soda (alkoholfrei)	5,80 €
Verjus Aperero, Weingut Tement, Bergausen, Südsteiermark 1/8l (alkoholfrei)	5,80 €
<u>Kombucha</u> hausgemacht verschiedene Sorten 1/8l	3,50 €
<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 €
Grüner Veltliner granit pur, Edlinger, Röschitz 1/8l	4,60 €
Blaufränkisch Classic 2022, lby, Deutschkreutz 1/8l	4,80 €
Vitiano rosso 2018 , Falesco, Umbrien 1/8	5,80 €

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

Crostini mit Cannellini Bohnencreme und Rucolapesto	8,00 €
Kalter Schweinsbraten vom Duroc mit Haussenf, Kren und <u>Gewürzzwiebeln</u>	10,80 €
Gemüse Antipastiteller: gegrilltes mariniertes Gemüse, extra vergine Olivenöl, Oiven, Gewürzzwiebeln und <u>Zitrone</u>	12,80 €
Veranda Antipastiteller: Prosciutto San Daniele, Salami Spianata & Classico, Coppa, Pecorino, Scamorza, Oliven, Pomodori-Kapernpesto, Artischocken <u>Zitronen</u> pesto	15,80 €
Hausgemachtes Focacciabrot mit Meersalz und <u>Rosmarin</u>	2,80 €
Fischsuppe	10,80 €
<u>Brennnessel</u> cremesuppe mit Cracker	6,80 €
Laibchen aus <u>Löwenzahn</u> und Erdäpfeln, mit Blattsalat und <u>Kräuter</u> dip	17,80 €
Gegrillter grüner Spargel mit <u>Sauerampfer-Zitronen</u> dip, mit Blattsalat	18,80 €
Wildschweinpanino mit Cole Slaw, Bauernhofpommes und Preiselbeermayonnaise	17,80 €
Ausgelöstes steirisches Hendlhaxl „Cacciatora“ mit <u>Rosmarin</u> erdäpfeln	19,80 €
Zwei Topfenknödel mit Butterbröseln und <u>Frucht</u> sorbet	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!