

## APERITIF UND WEIN DES TAGES

<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 (alkoholfrei)	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

<u>Vogersalat</u> mit Schaffrischkäse, Rucolapesto, Ei und Radischen,	10,80 €
Gemüse Antipastiteller: gegrilltes mariniertes Gemüse, extra vergine Olivenöl, Oliven, Gewürzweibeln 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 €
Rindssuppe mit Fleischstrudel, Suppengemüse und <u>Schnittlauch</u>	4,80 €
<u>Brennnessel</u> cremesuppe mit Cracker	6,80 €
Spinat-Fetaknödel, mit <u>grüner</u> Sauce und Blattsalat	17,80 €
Gegrillter grüner Spargel mit <u>Sauerampfer-Zitronendip</u> , mit Blattsalat	18,80 €
Bauernbrat'l (Schneeberglansschwein) mit Krautsalat und Bärlauch-Serviettenknödel	18,80 €
Ausgelöstes Hendlhaxl (Oststeiermark) „Cacciatora“ mit <u>Rosmarinerdäpfeln</u>	19,80 €
Zwei Topfenknödel mit Butterbröseln und <u>Fruchtsorbet</u>	10,80 €
Vanilleeiscreme mit Eierlikör Streusel und Schlagobers	7,80 €
Weiterer Desserts finden Sie in der Vitrine	

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