

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 €
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

Rote Rüben mit hausgebeizter Lachsforelle	12,80 €
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>Zitronen</u> pesto	15,80 €
Hausgemachtes Focacciabrot mit Meersalz und <u>Rosmarin</u>	2,80 €
Rindssuppe mit Frittaten, Suppengemüse und <u>Schnittlauch</u>	4,80 €
Spargelcremesuppe mit Sauerrahm, <u>Zitrone</u> und Cracker	6,80 €
Strudel mit Mangold und Feta, dazu <u>Blattsalat</u> und <u>Kräuter</u> dip	17,80 €
Lasagne Parmigiana mit Melanzani und <u>Blattsalat</u>	18,80 €
Ausgelöstes Hühnerhaxl (Stmk.) mit Spargelgröstl und <u>Salsa Verde</u>	19,80 €
Bio Kalbsbutterschnitzerl (NÖ) mit Erdäpfelpürree und Röstzwiebeln	20,80 €
Zwei Topfenknödel mit Butterbröseln und <u>Frucht</u> sorbet	10,80 €
Vanilleeiscreme mit Erdbeeren, Streuseln und Schlagobers	7,80 €
Weiterer Desserts finden Sie in der Vitrine	

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