

APERITIF UND WEIN DES TAGES

<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 €
Gemischter Satz, Schweighofer, Zistersdorf, 1/8l	4,50 €
Grüner Veltliner granit pur, Edlinger, Röschitz, 1/8l	4,60 €
Blaufränkisch Classic 2022, lby, Deutschkreutz, 1/8l	4,80 €

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

<u>Chioggia</u> rüben mit Verhackertem von der Lachsforelle (Nö)	12,80 €
Roastbeef von der Hochrippe mit <u>Rucola</u> und <u>Zitronenmayonnaise</u>	16,80 €
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 €
Gazpacho mit Croutons	5,80 €
Zucchinistudel mit <u>Blattsalat</u> und <u>Kräuterdip</u>	17,80 €
Graupen- Feta Krapferl mit Paradeiserragout, Parmesan cracker und <u>Blattsalat</u>	18,80 €
Ausgelöstes Hendlhaxl (Stmk.) mit <u>Rosmarinerdäpfeln</u> , Ofengemüse und <u>Salsa Verde</u>	19,80 €
Gekochtes Schulterscherzel mit Rösti, <u>Schnittlauchsauce</u> , Apfelkren und sauren <u>Stoppelrüben</u>	23,80 €
Sorbetvariation „Twinni“ (Orange - Schokolade und Birne - Kardamom)	5,00 €
Vanilleeiscreme mit heißen Himbeeren, Streuseln und Schlagobers	7,80 €
Eiskaffee mit Hippe	7,80 €
Zwei Topfenknödel mit Butterbröseln und <u>Fruchtsorbet</u>	10,80 €
Weiterer Desserts finden Sie in der Vitrine	

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