

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 €
Blafränkisch Classic 2022, lby, Deutschkreutz, 1/8l	4,80 €

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

Bunte <u>Paradeiserraritäten</u> mit Schaffrischkäse und Hauspesto	10,80 €
Rosa Chioggia Rüben mit hausgebeizter Lachsforelle und Zitrone	12,80 €
Gemüse Antipastiteller: gegrilltes mariniertes Gemüse, extra vergine Olivenöl, Oliven, Gewürzzwiebeln 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 Focciabrot mit Meersalz und <u>Rosmarin</u>	2,80 €
Rindssuppe mit Fleischstrudel, Suppengemüse und <u>Schnittlauch</u>	4,80 €
Kalte <u>Gurkensuppe</u> mit Hausjoghurt und <u>Dille</u>	5,80 €
Erdäpfel- <u>Spinat</u> -Fetalaibchen mit <u>Kräuter</u> dip und <u>Blattsalat</u>	17,80 €
Sommergemüsegröstl (<u>Fisolen, Chioggia Rüben, Heurige, Zucchini, junge Wirsingblätter, Weingartenknoblauch, Majoran und Zwiebel</u>) mit Mandelpeperonata und <u>Blattsalat</u>	18,80 €
Ausgelöstes Hendlhaxl (Stmk.) „Cacciatore“ mit <u>Rosmarin</u> erdäpfeln	19,80 €
Bauernbrat (Schneebergland) mit Serviettenrolle und Krautsalat	19,80 €
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>Frucht</u> sorbet	10,80 €
Weiterer Desserts finden Sie in der Vitrine	

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