

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 €

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

Bunte <u>Paradeiserraritäten</u> mit Schaffrischkäse und Hauspesto	10,80 €
Rosa Chioggia Rüben mit Forellenverhackertem 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 €
Erdäpfelcremesuppe mit Schwammerln und <u>Lauch</u>	6,80 €
Laibchen aus Rollgerste und <u>Kräutern</u> mit <u>Tzaziki</u> und <u>Blattsalat</u>	17,80 €
Rote Paprika mit Couscous und Feta gefüllt, dazu <u>Paradeisersaft</u>	17,80 €
Ausgelöstes Hendlhaxl (Stmk.) mit cremigen Schwammerln und <u>Rosmarinerdäpfeln</u>	20,80 €
Geschmortes Bio Lamm (Thernberg) mit Gewürzreis, <u>Fisolen</u> und Cranberries	27,80 €
Schwarzwälder Kirsch Sorbet mit Schokoladestreuseln und Schlagobers	7,80 €
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!