

APERITIF UND WEIN DES TAGES

<u>Uhudlersturm</u> vom Hausgarten 1/8l	2,80 €
<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 €
Rosé Alie, 2025, Weingut Frescobaldi, Toskana 1/8	6,50 €
Gemischter Satz, Schweighofer, Zistersdorf, 1/8l	4,50 €
Grüner Veltliner Galgenberg, Edlinger, Röschitz, 1/8l	4,80 €

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

<u>Paradeiserraritäten</u> mit Schaffrischkäse und <u>Rucolapesto</u>	10,80 €
Kalter Schweinsbraten mit Kren und Haussenf	10,80 €
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 Focacciabrot mit Meersalz und <u>Rosmarin</u>	2,80 €
Hühnereinmachsuppe mit <u>Petersilie</u>	5,80 €
Erdäpfelcremesuppe mit Schwammerln und <u>Lauch</u>	6,80 €
Blattspinat-Fetastrudel mit <u>Gartenkräuterdip</u> und <u>Blattsalat</u>	17,80 €
<u>Rote Rüben</u> Gnocchi mit Linsenbolognese und Parmesanchip	17,80 €
Faschierte Laibchen mit Süßkartoffelpüree und Röst <u>zwiebeln</u>	17,80 €
Ausgelöstes Hendlhaxl (Stmk.) gefüllt „Caprese“, mit Zitronenrisotto und Ofengemüse	20,80 €
Vanilleeiscreme mit heißen schwarzen <u>Johannisbeeren</u> , 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!