

APERITIF UND WEIN DES TAGES

Oxymel (<u>Zitrone oder Hagebutte</u>) mit Soda (alkoholfrei)	4,50 €
<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>Palmkohl</u> nero di Toskana mit Pecorino und <u>Alexanderbirne</u>	10,80 €
Ofen <u>kürbis</u> mit Bauerngeselchtem und Gewürzzwiebel	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, Pecorino, Scamorza, Oliven, Pomodori-Kapernpesto, Artischocken- <u>Zitronen</u> pesto	15,80 €
Hausgemachtes Focacciabrot mit Meersalz und <u>Rosmarin</u>	2,80 €
Hokkaidokürbiscremesuppe	5,80 €
Rindssuppe mit Frittaten, Suppengemüse und <u>Schnittlauch</u>	4,80 €
<u>Kürbisstrudel</u> mit <u>Apfelrotkraut</u>	17,80 €
Lasagne mit Rehbolognese (Bromberg), <u>Paradeisersaft</u> und <u>Blattsalat</u>	18,80 €
Ausgelöstes Hendlhaxl (Stmk.) mit Schwammerlragout und Risi-Bisi	20,80 €
Lammragout (Thernberg) mit Schupfnudeln und Brokkoligemüse	23,80 €
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!