

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 €
Vitello mit Portweifeigen	14,80 €
Gemüse Antipastiteller: gegrilltes mariniertes Gemüse, extra vergine Olivenöl, Oliven, Gewürzweibeln und <u>Zitrone</u>	12,80 €
Veranda Antipastiteller: Prosciutto San Daniele, Salami Spianata & Classico, Pecorino, Scamorza, Oliven, Pomodori-Kapernpesto, Artischocken- <u>Zitronenpesto</u>	15,80 €
Hausgemachtes Focacciabrot mit Meersalz und <u>Rosmarin</u>	2,80 €
Karotten-Ingwercremesuppe	5,80 €
Rindssuppe mit Frittaten, Suppengemüse und <u>Schnittlauch</u>	4,80 €
Gefüllte Paprika mit Cous Cous und Feta, dazu Erdäpfeln und <u>Paradeisersaft</u>	17,80 €
Bauernbrat (Schneebergland) mit Semmelroulade und Krautsalat	18,80 €
Ausgelöstes Hendlhaxl (Stmk.) mit Schwammerlragout und Kroketten	20,80 €
Lammragout (Thernberg) mit Schupfnudeln und Brokkoligemüse	23,80 €
Käsevariation mit Weintrauben, Hagebuttenchutney und Sauerteigbrat	14,80€
Vanilleeiscreme mit Maronipüree und Schlagobers	7,80 €
Zwei Nougatknödel mit Butterbröseln und Quittensorbet	10,80 €
Weiterer Desserts finden Sie in der Vitrine	

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