

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 <u>Wermut</u>), 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 Galgenberg, Edlinger, Röschitz, 1/8l	4,80 €
Pinot Noir, Auer, Tattendorf 1/8l	6,00 €

TAGESKARTE VON 12-15:30 UHR

VOM EIGENEN BIO GARTEN

Hausgebeizte Lachsforelle mit Krenfrischkäse und Preiselbeer- <u>Vogelbeercreme</u>	12,80 €
Vitello mit Portwein <u>feigen</u>	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 €
Pastinakencremesuppe mit <u>Zitronen</u> -Gremolata	5,80 €
Rindssuppe mit Frittaten, Suppengemüse und <u>Schnittlauch</u>	4,80 €
<u>Kürbisrisotto</u> mit <u>Birnen</u> , frittiertem <u>Salbei</u> und Grana	17,80 €
Zucchinitürmchen mit Ziegenkäse und Walnüssen gefüllt dazu Pilzpolenta	18,80 €
Ausgelöstes Hendlhaxl (Stmk.) mit eingemachtem <u>Gurken-Dillgemüse</u> und Erdäpfelpuffer	20,80 €
Lammragout (Thernberg) mit Schupfnudeln und Brokkoligemüse	23,80 €
Käsevariation mit <u>Weintrauben</u> , Hagebuttenchutney und Sauerteigbrat	14,80 €
Vanilleeiscreme mit Maronipüree und Schlagobers	7,80 €
Zwei Nougatknödel mit Butterbröseln und <u>Quittensorbet</u>	10,80 €
Weitere Desserts finden Sie in der Vitrine	

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