# APERITIF UND WEIN DES TAGES

| | |
|---|---|
| Oxymel (Zitrone oder Hagebutte) mit Soda (alkoholfrei) | 4,50 € |
| Amore Mio (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 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

| | |
|---|---|
| Rote Rüben mit Forellenverhackertem | 11,80 € |
| Rosa Gamsrücken mit Radiccio Confit und Dörrzwetschken | 15,80 € |
| Gemüse Antipastiteller: gegrilltes mariniertes Gemüse, extra vergine Olivenöl, Oiven, Gewürzzwiebeln und Zitrone | 12,80 € |
| Veranda Antipastiteller: Prosciutto San Daniele, Salami Spianata & Classico, Pecorino, Scamorza, Oliven, Pomodori-Kapernpesto, Artischoken-Zitronenpesto | 15,80 € |
| Hausgemachtes Focacciabrot mit Meersalz und Rosmarin | 2,80 € |
| | |
| Karotten-Ingwersuppe mit Zitronen-Gremolata | 5,80 € |
| Rindssuppe mit Grießnockerl, Suppengemüse und Schnittlauch | 4,80 € |
| | |
| Kürbisstrudel mit Kräuterdip, dazu Rotkrautsalat mit Datteln | 17,80 € |
| Lasagne mit Wirsing-Winterkohlgemüse. und Scamorzakäse gratiniert, dazu Blattsalat | 17,80 € |
| Faschierte Laibchen (Nö) mit Erdäpfel-Pastinakenpüree und Röstzwiebeln | 17,80 € |
| Ausgelöstes Hühnerhaxl (Stmk.) mit Rosmarinerdäpfeln und Schwammerlragout | 20,80 € |
| | |
| 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!*