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 Nussberg, Vorspannhof Mayr, Dross, 1/8l	4,80 €
Blaufränkisch classic, Igler, Deutschkreutz 1/8l	5,50 €

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 €
Topinambursuppe mit Croutons und Sauerrahm	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 €
Ausgelöstes Hühnerhaxl (Stmk.) mit Rosmarinerdäpfeln und Schwammerlragout	20,80 €
Lammbraten (Steinschaf Thernberg) mit Gewürzreis und Cranberries	26,80 €
Vanilleeiscreme mit Maronipüree und Schlagobers	7,80 €
Zwei Nougatknödel (Erdäpfelteig) mit Butterbröseln und Quittensorbet	10,80 €
Weiterer Desserts finden Sie in der Vitrine	

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