

## APERITIF

Wermut mit Kräutern vom Hausgarten, Soda und Zitrone	4,80 €
Frizzante Rosé, Weingut Auer, Tattendorf, 1/8l	3,40 €
Natural Speckbirnenwein, Bio Mostmichl, Mollram 1/8l	2,80 €

## TAGESKARTE VON 12-15:30 UHR

Bunte Paradeiser mit Pfirsich, 100% Schaffrischkäse vom Kölbl und Basilikumpesto	7,80 €
Roastbeef von der Hochrippe mit Focaccia und Zitronen Aioli	12,80 €
Antipastiteller: pikante Salami Spianata, Salami classico, Pecorino, geräucherter Scamorza Käse, Antipastigemüse, Oliven, Pomodori Secchi – Kapernpesto und hausgemachtes Focacciabrötchen	14,80 €
Eierschwammerlsuppe mit Erdäpfeln und Petersilpesto	4,50 €
Kalte Gurkensuppe mit Hausjoghurt und Dille	3,80 €
Eierschwammerlrisotto mit Pinienrosmarin und Blattsalat	13,80 €
Polpetti mit Paradeisersauce, und Erdäpfeln	10,80 €
Ausgelöstes Haxl vom steirischen Landhendl mit Zitrone und Rosmarinerdäpfeln	14,80 €
Erdbeersorbet mit Buttermilch	4,50 €
Panna Cotta mit Beerenröster	4,50 €
Herzkirschenstrudel	4,50 €
Zwei Marillenknoedel mit Butterbröseln und Marillensorbet (20 Minuten)	7,80 €

*Bitte beachten Sie die zusätzlichen Angebote an Pikantem und Süßem weiter hinten bzw. in der Vitrine.  
Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie über allergene Zutaten in den Produkten*

## BOUTEILLEN IM GLASWEISEN AUSSCHANK (1/8 L)

Rosé 2020, Weingut Kemetner, Grafenegg	3,80€
Grüner Veltliner Galgenberg, 2020 Weingut Edlinger, Röschitz	3,80 €
Welschriesling 2020, Weingut Krispel, Südsteiermark	4,00€
Blaufränkisch Classic 2018, Weingut Iby, Horitschon	3,80€