

## APERITIF

Wermut mit Kräutern vom Hausgarten, Soda und Zitrone	4,80 €
Frizzante Rosé, Weingut Auer, Tattendorf, 1/8l	3,40 €
Sturm vom Weingarten unter den Gartenlofts 1/8l	1,80 €

## TAGESKARTE VON 12-15:30 UHR

Roter Rübensalat mit Verhackertem von der Räucherforelle	7,80 €
Ofenkürbis mit Schinkenspeck und Pecorino	7,80 €
Antipastiteller: pikante Salami Spianata, Salami classico, Pecorino, geräucherter Scamorza Käse, Antipastigemüse, Oliven, Pomodori Secchi – Kapernpesto und hausgemachtes Focciabrötchen	14,80 €
Eierschwammerlsuppe mit Erdäpfeln	4,20 €
Rindssuppe mit Leberknödel oder Frittaten, mit Suppengemüse und Schnittlauch	4,20 €
Risotto mit Kürbis, Apfel, Stracchinokäse und Blattsalat	11,80 €
Ausgelöstes Haxl vom steirischen Landhendl „pannonisch“ mit Butternockerln	13,80 €
Gekochtes Schulterscherzel von der niederösterreichischen Kalbin mit Erdäpfelrösti, Schnittlauchsauce (selbstgemachte Mayo ohne Ei!), Apfelkren und Radi	15,80 €
Panna Cotta mit Beerenröster	4,50 €
Apfelstrudel vom Cox Orange Apfel und Berlepsch mit Schlagobers	5,50 €
Topfenknödel (2 Stück) mit Butterbröseln und Zwetschkenröster	6,50 €

*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)

Grüner Veltliner Kamptal DAC, 2020 Weingut Kemetner, Grafenegg	3,90 €
Welschriesling 2020, Weingut Krippl, Südsteiermark	4,00 €
Blaufränkisch Classic 2018, Weingut Iby, Horitschon	3,80 €