

APERITIF UND WEIN

Frizzante Chardonnay, Weingut Kemetner, Etsdorf/Grafenegg, 1/8l	3,60 €
Rosé Sorbet mit Frizzante	4,80 €
Veneziano Spritz: Aperio 11, Campari, Frizzante	5,80 €
Rosé 2020 Weingut Kemetner, Etsdorf/Grafenegg 1/8	3,60 €
Grüner Veltliner Rosengarten, 2021, Brachmann, Traismauer-Wagram 1/8	3,90 €
Blaufränkisch Classic 2018, Weingut Iby, Horitschon 1/8	4,20 €

TAGESKARTE VON 12-15:30 UHR

Drei Crostini in der Etager: Sardellenfilets mit Butter und Zitrone, Porchetta mit Haussenf, Schafkäsetopfen-Kräuteraufstrich	6,80 €
Sommersalat Veranda: bunte Paradeiser, geröstetes Brot, Schaffrischkäse und Pesto	7,80 €
Roastbeef mit Zitronenmayonnaise	11,80 €
Antipastiteller: pikante Salami Spianata, Salami Classico, Pecorino, geräucherter Scamorza Käse, Antipastigemüse, Oliven, Pomodori Secchi – Kapernpesto und hausgemachtes Focacciabrötchen	14,80 €
kalte Gurkensuppe mit Joghurt und Dille	4,20 €
Rindssuppe mit Fleischstrudel, Schnittlauch und Suppengemüse	4,20 €
Schwammerlgulasch mit Serviettenroulade	13,80 €
Strudel mit Blunzn, und Erdäpfeln gefüllt mit Krautsalat	11,80 €
Ausgelöstem Haxl vom steirischen Landhendl mit Ofengemüse, Rosmarinerdäpfeln und Zitrone	13,80 €
Eiskaffee	4,80 €
Marillensorbet mit Haselnusscreme und Schlagobers	6,80 €
Pfirsich Melba (Vanilleeiscreme, Himbeersorbet und pochiertes Pfirsich vom Hausgarten), Schlagobers	6,80 €

SÜSSES UND PIKANTES ZWISCHENDURCH

Bitte beachten Sie die zusätzlichen Angebote in der Vitrine beim Hofladen!

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie über allergene Zutaten in den Produkten und über mögliche veganen Speisen.