

## APERITIF UND WEIN

Frizzante Chardonnay, Weingut Kemetner, Etsdorf/Grafenegg, 1/8l	3,60 €
Veneziano Spritz: Aperol 11, Campari, Frizzante	5,80 €
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 Etagerer: Sardellenfilets mit Butter und Zitrone, Schinkenspeck und Kren, Taleggio mit Quitten-Birnenchutney	7,50 €
Bunter Winterkohl mit karamellisiertem Ziegenkäse und Birne	7,80 €
Hühnerlebercreme mit Quitte und Buttersoast	7,80 €
Veranda Antipastiteller: pikante Salami Spianata, Salami Classico, Pecorino, geräucherter Scamorza Käse, Antipastigemüse, Oliven, Pomodori Secchi – Kapernpesto und hausgemachtes Focacciabrötchen	14,80 €
Paradeisersuppe mit Croutons	4,20 €
Erdäpfelsuppe mit Lauch und Speck	4,20 €
Risotto mit Roter Rübe, Apfel und Salbei, dazu Blattsalat vom Winter! Garten	12,80 €
Ausgelöstem Hühnerhaxl vom steirischen Landhendl mit Ofenkürbis, Rosmarinerdäpfeln und Rucolapesto	13,80 €
Wildschweinragout mit Semmelroulade, Apfelrotkraut und Preiselbeer-Vogelbeermarmelade	14,80 €
Milchschokolademousse mit Marille	4,80 €
Topfenknödel mit Zwetschkenröster (20 Min.)	7,80 €
Rumtopf mit Kastaniencreme und Schlagobers	7,80 €

## 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.*