

APERITIF UND WEIN

Frizzante Chardonnay, Weingut Kemetner, Etsdorf/Grafenegg, 1/8l	4,00 €
Veneziano Spritz: Aperio 11, Campari, Frizzante	6,40 €
Grüner Veltliner granit pur, 2022, Edlinger, Röschitz 1/8	4,20 €

TAGESKARTE VON 12-15:30 UHR

Drei Crostini in der Etagerer: Sardellenfilets mit Butter und Zitrone, Prosciutto cotto, Ziegenfrischkäse mit Rosmarin	8,40 €
Frühlingssalat Veranda (Pflücksalate aus der eigenen Landwirtschaft) mit Ziegenfrischkäse und gekochtem Ei von unseren Hennen	9,40 €
Prosciutto crudo mit Pecorino und hausgemachten Focaccia Brötchen	14,80 €
Veranda Antipastiteller: pikante Salami Spianata, Salami Classico, Pecorino, geräucherter Scamorza Käse, Antipastigemüse, Oliven, Pomodori Secchi – Kapernpesto und hausgemachtes Focacciabrötchen	14,80 €
Brennnesselsuppe mit Sauerrahm und Sprossen von der Fensterbank	4,60 €
Rindssuppe mit Frühlingskräuterschöberl, Suppengemüse und Schnittlauch	4,60 €
Hirselaibchen mit Blattsalat und Frühlingskräuterdip	12,80 €
Ausgelöstes Hühnerhaxl vom steirischen Landhendl mit Ofengemüse, Rosmarinerdäpfeln und Rucolapesto	14,80 €
Bio Kalbsbutterschnitzerl mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebeln	18,80 €
Milchschokolademousse mit Marille	5,80 €
Grießflammerie mit Vanille-Apfelkompott	6,80 €
Schokoladentarte für 2	11,00 €

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.