

APERITIF UND WEIN

Veneziano Spritz: Aperol 11, Campari, Frizzante	6,40 €
Frizzante Chardonnay, Kemetner, Etsdorf/Grafenegg, 1/8l	4,00 €
Grüner Veltliner granit pur, 2022, Edlinger, Röschitz 1/8	4,20 €
Santa Christina 2019 , Antinori, Toscana 1/8	4,20 €
Barbera d alba doc Terre del Barolo 2019 1/8	5,00 €
Chianti Classico docg Riserva 2016 , Antinori 1/8	7,20 €

TAGESKARTE VON 12-15:30 UHR

Hühnerleberpastete mit Süßweingelee und Rosmarintoast	8,80 €
Ofenhokkaidokürbis mit Pecorino, Salbei und Gewürzweibel (kalte Vorspeise)	10,80 €
Bio Schweinsbraten vom Duroc mit sauren Mairüben vom Acker hinter der Orangerie, Kren, Senf und Hausbrot	10,80 €
Veranda Antipastiteller: Salami Spianata, Salami Classico, Pecorino, geräucherter Scamorza Käse, Antipastigemüse, Oliven, Pomodori Secchi – Kapernpesto und hausgemachtes Focacciabrötchen	14,80 €
Pastinakensuppe mit Rucolapesto	4,60 €
Hühnereinmachsuppe mit Bröselknödel, Gemüse und Schnittlauch	5,20 €
Strudel mit Mangold, Zucchini, Erdäpfeln und Schafkäse, dazu Kräuterdip und herbstliche Blattsalate	12,80 €
Risotto mit Roten Rüben, Apfel und Grana	13,80 €
Wild vom Hannes aus Guntrams:	
Wildschweinlasagne mit Räuchermozzarella und getrockneten Paradeisern	13,80 €
Hirschragout mit Semmelroulade, Rotkraut und Vogelbeermarmelade	17,80 €
Ricciarelli 2 Stück	2,40 €
Grießflammerie mit Quittensorbet	6,80 €
Rumtopf mit Kastaniencreme und Schlagobers	7,80 €
3 Topfenknödel mit Butterbröseln und Zwetschkenröster (20 Minuten)	9,00 €

Desserts aus der Vitrine

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