

APERITIF UND WEIN

Amore Mio (hausgemachter Bitteraperitif aus Zitrone und Wermut) mit Soda	4,90 €
Frizzante Chardonnay, Kemetner, Etsdorf/Grafenegg, 1/8l	4,00 €
Grüner Veltliner granit pur, 2023, Edlinger, Röschitz 1/8	4,20 €
Welschriesling 2022, Krispel, Hof bei Straden Südsteiermark 1/8	4,50 €
Goldmuskateller 2022, Rottensteiner, Bozen 1/8	6,80 €
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

Pflücksalate aus dem Garten mit gekochtem Ei, Ziegenfrischkäse und Zitrone	10,80 €
Veranda Antipastiteller: Prosciutto Crudo San Daniele, Coppa, Salami Spianata & Classico, Pecorino, geräucherter Scamorza Käse, Oliven, Pomodori Secchi-Kapernpesto Artischoken-Zitronenpesto	12,80 €
Gemüse Antipastiteller: gegrilltes mariniertes Gemüse mit extra vergine Olivenöl: Melanzani, Zucchini, Fenchel, Karotten, Radicchio, Oliven, Gewürzweibeln, Zitrone	11,00 €
Gartenkräutertabouleh mit Medjoul Datteln im Speck	9,80 €
Hausgemachtes Focacciabrot mit Meersalz und Rosmarin	2,80 €
Gelbe Linsensuppe mit Zitrone, Minze und Ingwer	5,80 €
Spargelcremesuppe mit Sauerteigbrotcracker	5,80 €
Erdäpfellaibchen mit Löwenzahn, dazu Blattsalat und Frühlingskräuterdip	13,80 €
Wildschweinlasagne mit Räuchermozzarella gratiniert, dazu Blattsalat	15,80 €
Ausgelöstes Haxl vom steirischen Landhendl mit Erdäpfeln, grünem Spargel und Frühlingskräuterpesto	17,80 €
Kalbsrollbraten (NÖ) mit Risipisi und Rahmgurkensalat	19,80 €
Affogato	4,80 €
Vanilleeiscreme mit Himbeermark, frischen Himbeeren und Brioche Cracker	7,80 €
Erdbeer-Rhabarbersorbet mit Bourbon Vanillerahm	7,80 €
Desserts aus der Vitrine	

Wir informieren gerne über allergene Zutaten und über mögliche veganen Speisen!