

APERITIF

Apero11 - Drink aus den Schalen von Guntramser Zitrusfrüchten mit Soda	3,80 €
Frizzante Rosé, Weingut Auer, Tattendorf	3,40 €
Pet Nat - natürliches prickeln, Weingut Schabl, Königsbrunn	4,60 €

TAGESKARTE VON 12-15:30 UHR

Antipastiteller: pikante Salami Spianata, Salami classico, Pecorino, geräucherter Scamorza Käse, Antipastigemüse, Oliven, Pomodori Secchi – Kapernpesto und hausgemachte Focciabrötchen	14,80 €
Grüner Spargelsalat mit Erdbeeren, Bergpfeffer und Ziegenfrischkäse	8,80 €
Belugalinsen mit Balsamessig und rosa Entenbrust	8,80 €
Rinderkraftsuppe mit Fleischstrudel, Suppengemüse und Schnittlauch	3,80 €
Brennnesselcremesuppe mit Sauerrahm	3,80 €
Spinat-Schafkäsestrudel mit getrockneten Paradeisern, Kräutertopfen und Blattsalat	10,80 €
Ragout vom Maibock mit Erdäpfelgnocchi und Rotkrautsalat mit Datteln	14,80 €
Gekochtes Schulterscherzel von der niederösterreichischen Kalbin mit Erdäpfelrösti und Majoran, Schnittlauchsauce (selbstgemachte Mayo ohne Ei!), Apfelkren und Bierradi	15,80 €
Tiramisu classico	4,50 €
Datteleiscreme mit Tannenwipfelsirup und Hafer-Streusel	5,50 €

BOUTEILLENWEINE IM GLASWEISEN AUSSCHANK (1/8 L)

Grüner Veltliner granit pur, 2020 Weingut Edlinger, Röschitz	3,80 €
Rotgipfler 2019, Weingut Auer, Tattendorf	3,60 €
Blaufränkisch Classic 2018, Weingut Iby, Horitschon	3,80 €

*Bitte beachten Sie die zusätzlichen Angebote an Pikantem und Süßem weiter hinten bzw. in der Vitrine.
Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie über allergene Zutaten in den Produkten.*