

APERITIF

Wermut mit Kräutern vom Hausgarten, Soda und Zitrone	4,80 €
Frizzante Rosé, Weingut Auer, Tattendorf, 1/8l	3,40 €
Natural Speckbirnenwein, Bio Mostmichl, Mollram 1/8l	2,80 €

TAGESKARTE VON 12-15:30 UHR

Bunte Paradeiser mit Pfirsich, 100% Schaffrischkäse vom Kölbl und Hauspesto	7,80 €
Vitello no Tonno, Rosa Kalbsnuss mit Kapernbeeren, Forellencreme und Zitrone	12,80 €
Antipastiteller: pikante Salami Spianata, Salami classico, Pecorino, geräucherter Scamorza Käse, Antipastigemüse, Oliven, Pomodori Secchi – Kapernpesto und hausgemachtes Focacciabrötchen	14,80 €
Kürbis-Ingwersuppe	4,20 €
Gazpacho mit Basilikum und Croutons	4,20 €
Eierschwammerlrisotto mit Pinienrosmarin und Blattsalat	13,80 €
Ausgelöstes Haxl vom steirischen Landhendl „pannonisch“ mit Butternockerln	12,80 €
Gekochtes Schulterscherzel von der niederösterreichischen Kalbin mit Erdäpfelrösti, Schnittlauchsauce (selbstgemachte Mayo ohne Eil), Apfelkren und Radi	15,80 €
Kriecherlsorbet mit Butterbröselkaramell	4,50 €
Schokomousse mit Himbeeren	4,50 €
Flambiertes Vanilleeis (zwei Kugeln) mit Lavendelzucker und Marillenröster	5,50 €

*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*

BOUTEILLEN IM GLASWEISEN AUSSCHANK (1/8 L)

Rosé 2020, Weingut Kemetner, Grafenegg	3,80€
Grüner Veltliner Galgenberg, 2020 Weingut Edlinger, Röschitz	3,80 €
Welschriesling 2020, Weingut Krispel, Südsteiermark	4,00€
Blaufränkisch Classic 2018, Weingut Iby, Horitschon	3,80€