

## 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

Geschmorter Hokkaido mit Speckdattel und Schaffrischkäse (100 % Schafmilch)	7,80 €
Belugalinsen mit rosa Entenbrust, Orange und Balsamzwiebel	8,80 €
Antipastiteller: pikante Salami Spianata, Salami classico, Pecorino, geräucherter Scamorza Käse, Antipastigemüse, Oliven, Pomodori Secchi – Kapernpesto und hausgemachtes Focacciabrötchen	14,80 €
Kürbis-Ingwersuppe mit Kokosmilch	4,20 €
Toskanische Brotsuppe mit Gartenparadeiser, Platterbsen und Pesto	4,80 €
Lasagne mit Eierschwammerln, getrockneten Paradeisern und Salat	12,80 €
Wildschweinragout mit Semmelroulade, Rotkrautsalat und Vogelbeermarmelade	13,80 €
Gekochtes Schulterscherzel von der niederösterreichischen Kalbin mit Erdäpfelrösti, Schnittlauchsauce (selbstgemachte Mayo ohne Ei!), Apfeln und Radi	15,80 €
Panna Cotta mit Hollerkoch	4,50 €
Schokomousse mit Himbeeren	4,50 €
Flambiertes Vanilleeis (zwei Kugeln) mit Rosmarinzucker und Pfirsichröster	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 Kemetner, Röschitz	3,80 €
Welschriesling 2020, Weingut Krispel, Südsteiermark	4,00€
Blaufränkisch Classic 2018, Weingut Iby, Horitschon	3,80€