

APERITIF

Wermut mit Kräutern vom Hausgarten, Soda und Zitrone	4,80 €
Frizzante Rosé, Weingut Auer, Tattendorf, 1/8l	3,40 €

TAGESKARTE VON 12-15:30 UHR

Roter Rübensalat mit Schafskäse und Kren	7,80 €
Ofenkürbis mit Schinkenspeck und Pecorino	7,80 €
Antipastiteller: pikante Salami Spianata, Salami Classico, Pecorino, geräucherter Scamorza Käse, Antipastigemüse, Oliven, Pomodori Secchi – Kapernpesto und hausgemachtes Focacciabrötchen	14,80 €
Kürbis-Karotten-Ingwersuppe	4,20 €
Rindssuppe mit Leberknödel oder Frittaten, mit Suppengemüse und Schnittlauch	4,20 €
Kürbis – Erdäpfelgulasch mit Peperonata und Sauerrahm	9,80 €
Chili con Carne mit Erdäpfelbrot	10,80 €
Piroggen gefüllt mit Bio Duroc Schwein, dazu Speckkraut	13,80 €
Gekochtes Schulterscherzel von der niederösterreichischen Kalbin mit Erdäpfelrösti, Schnittlauchsauce (selbstgemachte Mayo ohne Ei!), Apfeln und Radi	15,80 €
Joghurtmousse mit Beerenröster	3,80 €
Schokolade–Marillenschnitte	4,50 €
Apple Crumble mit Vanille Eiscrème	6,80 €

*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*

BOUTEILLEN IM GLASWEISEN AUSSCHANK (1/8 L)

Grüner Veltliner Kamptal DAC, 2020 Weingut Kemetner, Grafenegg	3,90 €
Welschriesling 2020, Weingut Krispel, Südsteiermark	4,00 €