

APERITIF

Wermut mit Kräutern vom Hausgarten 4cl, mit Soda und Zitrone	4,80 €
Frizzante Chardonnay, Weingut Kemetner, Etsdorf/Grafenegg, 1/8l	3,20 €
Frizzante Rosé, Weingut Auer, Tattendorf, 1/8l	3,40 €

TAGESKARTE VON 12-15:30 UHR

Rollgerste mit Minze, Ziegenfrischkäse und gegrillten Cocktailparadeiser	6,80 €
Drei Crostini in der Etager: Salzei mit Sardelle, Rote Rübe und Räucherforelle, gebeizte Lachsforelle und Fenchel	7,80 €
Antipastiteller: pikante Salami Spianata, Salami Classico, Pecorino, geräucherter Scamorza Käse, Antipastigemüse, Oliven, Pomodori Secchi – Kapernpesto und hausgemachtes Focacciabrötchen	14,80 €
Erdäpfel-Lauchsuppe mit Sauerrahm und Petersilie	4,20 €
Rindssuppe mit Frittaten, Suppengemüse und Schnittlauch	4,20 €
Spinatstrudel mit Schafkäse, Kräutertopfen und Blattsalat	9,80 €
Wildschweinreisfleisch mit Kimchi und Blattsalat	12,80 €
Gekochtes Schulterscherzel von der niederösterreichischen Kalbin mit Erdäpfelrösti, Schnittlauchsauce (selbstgemachte Mayonnaise ohne Ei!), Apfelkren und Radi	15,50 €
Schokomousse mit Beerenröster	4,80 €
Milchrahmstrudel mit Vanillesauce	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 Holzgasse, 2020 Weingut Buchegger, Droß	3,90 €
Blaufränkisch Classic 2018, Weingut Iby, Horitschon	3,80 €