

## 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 Etagere: 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 Speck, Sauerrahm und Petersilie	4,20 €
Gelbe Linsensuppe mit Vogelmieropesto	4,20 €
Risotto mit Blattspinat, Birne, Nüsse, Scamorzakäse und Blattsalat	11,80 €
Lasagne mir Paradeisersauce 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 €