

APERITIF

Frizzante Chardonnay, Weingut Kemetner, Etsdorf/Grafenegg, 1/8l	3,60 €
Frizzante Rosé, Weingut Auer, Tattendorf, 1/8l	3,80 €
Veneziano Spritz: Aperio 11, Campari, Frizzante	5,80 €

TAGESKARTE VON 12-15:30 UHR

Drei Crostini in der Etagere: Salzei mit Sardelle, Pastrami mit Haussenf, rosa Entenbrust mit Orangenfilet	6,00 €
Blattspinat mit Käferbohnen, Schaffrischkäse und Kernölmarinade	6,80 €
Antipastiteller: pikante Salami Spianata, Salami Classico, Pecorino, geräucherter Scamorza Käse, Antipastigemüse, Oliven, Pomodori Secchi – Kapernpesto und hausgemachtes Focacciabrötchen	14,80 €
Rindssuppe mit Fleischstrudel, Suppengemüse und Schnittlauch	4,20 €
Frühlingskräutersuppe mit Sauerrahm und Petersilie	4,20 €
Laibchen mit Hirse, Erdäpfeln, und Roten Rüben, dazu Kräuterdip und Blattsalat	10,80 €
Ausgelöstes Haxl vom steirischen Hendl „pannonisch“ mit Butternockerln und Kimche	13,80 €
Gekochtes Schulterscherzel von der niederösterreichischen Kalbin mit Erdäpfelrösti, Schnittlauchsauce (selbstgemachte Mayonnaise ohne Ei!), Apfelkren und Radi	15,50 €
Apfel – Mohn - Haselnusskuchen mit Zwetschke (ohne Mehl)	3,50 €
Milchschokolademousse mit Salzkaramell	4,50 €
Eiskaffee mit Schlagobers	4,80 €
Apfelstrudel mit Schlagobers	4,80 €

*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 €
Blaifränkisch Classic 2018, Weingut lby, Horitschon	3,80 €