

clara vere

RESTAURANT & WEIN



APERTIF

Weißer Port – Zitronenlimonade – gefrorene Trauben – Minze	7.00
Weingut Mayer am Pfarrplatz – Wien – Sekt & Marillenlikör	7.00

SUPPEN

Geeiste Kartoffel – Lauchcreme – Leberkäs Cannelloni – Speckchip - Jakobsmuschel	8.50
Geeiste Gurken Joghurtcreme – Eismeergarnelen	6.50

SALATE & VORSPEISEN

Backhendlstreifen – gebratener Kopfsalat – Tomate – Kernöl - Kürbiskerne	11.50
Rote Bete & Topinambur Carpaccio – Mozzarella – Rote Rübenais*	9.50
Gebackenes Bio Ei – Bratkartoffelsalat – Tomatencarpaccio - Pfifferlinge	12.50
Grönlandshrimps – Algensalat – Mangocreme – Brickteigkörnchen	11.50
Räucherforellenmousse – Spitzkohlsalat – Belugalinsen	10.50
Büffelmozzarella (laktosefrei) – Marzanotomaten – Basilikum – Olivenöl – Fleur de Sel*	11.00
Lachstatar – Avocado – Ketakaviar – Das Gelbe vom Ei & Soufflé	12.50

HAUPTSPEISEN

Wildkräutersalat – gebackener Ziegenkäse – Granatapfel – Kernöl – Cashew – Käsechip*	13.50
Rahmpfifferlinge – Semmelknödel – Bergkäse*	17.50
Wiener Schnitzel – Kartoffel & Gurkensalat – Preiselbeeren (geht auch glutenfrei)	19.50
Rinderfiletspitzen - Rahmpfifferlinge – Semmelknödel – Bergkäse	22.50
Wiener Schnitzel – Pfifferlinge – Bratkartoffeln – Blattsalate	24.50
Rinderfilet – Speckmantel – Portweinjus – Wildkräuter – Rosmarinkartoffeln	28.50
Kotelette vom Duroc – Thymianjus – Kartoffelstrudel – Krautsalat	21.50
Großgarnelen – Fettucchini – Tomate – Chili	21.00
Schottisches Lachsfilet „Label Rouge“ – Olivenölemulsion – Drillinge – Tomaten ZucchiniGemüse	21.00

DESSERT

Geeister Kaiserschmarr'n – Calvadosäpfel	8.50
Steirereis	7.00
Mascarpone Marzipantörtchen – Pistazieneis & Mango Coulis	7.50
Himbeerfrappé	6.00
Hochfügener Heumilch Bergkäse – Schwarzer Nußsenf	8.50

* = vegetarisch - Für eine Allergenliste fragen Sie bitte unseren Service.