

clara vere

RESTAURANT & WEIN



A P E R I T I F

Weißer Port – Zitronenlimonade – gefrorene Trauben – Minze	7.00
Prosecco – Marillenlikör	6.00

S U P P E N

Geeiste Gurken Joghurtcreme – Räucherforelle	6.00
Getrüffeltes Kalbscappuccino	6.00

S A L A T E & V O R S P E I S E N

Rote Bete Carpaccio – Olivenölemulsion – Himbeersorbet*	9.50
Büffelmozzarella mit Trüffel gefüllt – Tomate – Basilikum – Fleur de Sel – Olivenöl*	10.50
Cantaloupe Melone – Südtiroler Speck – Portweingelee	11.50
Graved Lachs – Avocado	11.00
Gambas in Knoblauch Chilli Öl	12.00
Backhendlsalat – Kartoffelsalat – Tomate – gebratener Kopfsalat – Saat & Kernöl	11.50
Brett'ljausen	12.50

H A U P T S P E I S E N

Baby leaf Salat - Halloumi – Saat & Kernöl – Popamarranth – Granatapfel – Bergkäsechip*	12.50
Spinat Ricotta Maultaschen – Ratatouille – Blauschimmelsoße*	15.00
Gebackener Mozzarella – Parmaschinken – Grüner Salat	16.00
Wiener Schnitzel – Kartoffelsalat – Rahmgurken – Preiselbeeren	19.50
Bandnudeln – Krustentiersoße – Shrimps – Chilli – Tomate – Muscheln	18.50
Rinderfiletstreifen – Schwammerlragout – Spinatknödel	19.50
Kleines Wiener Schnitzel – Pfifferlinge – Bratkartoffeln – Grüner Salat	19.00
Dry Aged Entrecôte Kettyle Prime Beef – gebackene Speckbohnen – Portweinjus – Pariser Kartoffeln	25.50

D E S S E R T

Steirereis	7.00
Kaiserschmarr'n – Zwetschgenröster – Vanilleeis (~20 Min.)	9.50
Schokoladensoufflé – Schokoladenerde – Schlag Obers – Mangosorbet	8.00
Taleggio – Brotchips – Schwarze Nüsse – Feigensenf	7.50

* = vegetarisch - Für eine Allergenliste fragen Sie bitte unseren Serviceimps