

# clara vere

RESTAURANT & WEIN



## A P E R I T I F

Weißer Port – Zitronenlimonade – gefrorene Trauben – Minze	7.00
Prosecco – Marillenlikör	6.00
Sprizz alkoholfrei	5.00

## S U P P E N

Tafelspitzbrühe – Tafelspitz – Gemüse	7.00
BIO Karotten Ingwercreme	6.50

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

Bete Carpaccio – Bloody Mary Sorbet*	9.50
Hirschschinken – Apfel – Rotkohlsalat – Walnüsse	12.00
Schottischer Lachs „Label Rouge“ - Avocado – Keta Kaviar – pochiertes Eigelb	12.50
Gambas – Knoblauch Chilli Öl	13.00

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

Vogelersalat – karamellisierter Ziegenkäse – Granatapfel – Popamamaranth – Saat & Kernöl*	13.50
Schwammerlragout – Semmelknödel – Gemüse – Bergkäse*	15.00
Birnen Ricotta Ravioli – Gorgonzolasoße – Walnüsse*	14.00
Wiener Schnitzel – Kartoffelsalat – Vogelersalat – Preiselbeeren	19.50
Kalbsrahmgulasch – Semmelknödel - Gemüse	17.50
Perlhuhn Frikassee – Grüner Spargel – Shrimps – Kartoffelpüree	17.00
Kaninchenragout – Thymiankartoffeln – Babyspinat	18.00
Skrei – Winterkabeljaurücken – Speckmantel – Rahmspitzkohl – Kartoffelpüree	18.00

## D E S S E R T

Steirereis	7.00
Kaiserschmarrn – Apfel – Kürbiskernparfait (~20 Min.)	9.50
Mascarponetörtchen – Himbeeren	7.00

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