

clara vere

RESTAURANT & WEIN



APERITIF

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

SUPPE

Geeiste Gurken Joghurtcreme – Minze – Garnelen	6.50
--	------

SALATE & VORSPEISEN

Büffelmozzarella – Tomate – Basilikum*	11.00
Geräucherter Alaska Wildlachs - Avocado - Ketakaviar	12.50
Gambas – Knoblauch – Chilli – Olivenöl	13.00
Serranoschinken – Galiamelone	12.50
Meeresfrüchtesalat	12.00
Rosa gebratenes Kalbfleisch – Thunfischsoße – Kapern	12.00

FLAMMKUCHEN

Speck – Zwiebeln	9.50
Ziegenkäse – Honig – Rosmarin*	10.50
Räucherlachs – Spinat	12.00
Shrimps – Knoblauch	14.00
Mozzarella – Serranoschinken – Babyspinat	14.00

HAUPTSPESIEN

Wildkräutersalat – Ziegenfrischkäse – Granatapfel – Kernöl & Saat – Popamaranth*	13.50
Backendl vom BIO Huhn – gebratene Salatherzen - Kartoffelsalat	17.50
Wiener Schnitzel – Pfifferlinge – Röstkartoffeln - Gurkensalat	21.50
Rosa gebratenes Roastbeef – Röstkartoffeln – Remoulade – Spniatsalat	18.00
Kotelette vom Duroc Schwein – Krautsalat – Rosmarinkartoffeln – Kräuterbutter	20.50

DESSERT

Steirereis	7.00
Schokosoufflé – Schokoeis – Birnensoße – Schlag Obers	7.50

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