

APERITIF

● Sprizz alkoholfrei 7.00 ● Weisser Port – Zitronenlimonade – Minze – gefrorene Trauben 8.00 ● Prosecco – Limoncello – Eis 8.00 ● Aperol Sprizz 8.00 ● Negroni 10.00 ● Crémant o.1l 8.00 ● Sherry 5cl 5.00 Port Rosé 5cl 5.00

BIER

● Augustiner o.5l 5.80 ● Augustiner Hefeweizen o.5l 5.80 ● Gösser Radler o.5l 5.00 ● Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei o.5l 5.00 ● Königs Pilsener alkoholfrei o.33l 3.80

SOFTS

● Gefiltertes Wasser 1L 2.50 ● Apfelsaft o.2l 2.80 ● Orangina o.2l 2.80 ● Coca Cola o.2l 2.80 ● Spezi o.5l 4.00 ● Almdudler o.33l 3.60 ● Schorlen o.3l 2.50 ● o.5l 3.50 ● Hausgemachte Limonaden 1L á 5.50: Zitronen Minz – Kirsche oder Erdbeere

KAFFEE / TEE

● Espresso 3.00 ● Kaffee 3.00 ● Cappuccino 3.80
● Latte macchiato 4.80
● Cold brewed 3.50 ● Tee diverse Sorten 3.50

clara vere

R E S T A U R A N T & W E I N



WEISSWEINE

- Pinot Grigio Fabulous Ant
HU – Felso Magyarorszag
o.2l 9.00 o.7l 30.00
- Grüner Veltliner Selection
A – Weingut Schmelzer
o.2l 10.00 o.7l 34.00
- 2016 Muscadet Sévre et Maine
F – Château du Cléray
o.7l 58.00
- 2019 Chardonnay Roussanne
F – Domaine de la Baume
o.7l 48.00

WEIN – ALKOHOLFREI (<0,5%)

- Appalina Sauvignon Blanc
o.2l 7.00 o.7l 22.00
- Appalina Cabernet Sauvignon
o.2l 7.00 o.7l 22.00

ROSÉ

- Sans Prétention
F - Luberon
o.2l 8.50 o.7l 29.50

ROTWEINE

- Primitivo
IT - Torrovento
o.2l 9.00 o.7l 30.00
- Zweigelt
A – Weingut Schmelzer
o.2l 10.00 o.7l 34.00
- Lovely Merlot
A – Scheiblhofer
o.2l 11.00 o.7l 35.00
- 2019 Big John
A – Scheiblhofer o.7l 58.00
- 2016 La Bastide Dauzac
F - Margeaux o.7l 70.00
- 2019 Château Sergant
F – Lalande de Pomerol o.7l 58.00

Brotkorb - Olivenöl
Bread basket – olive oil
3.50

KLEINES

- Rote Bete – Mozzarella*
Beetroot – mozzarella
3.50
- Meeresfrüchtesalat
Sea fruit salad
6.00
- Obazter*
Bavarian cheese spread
4.00
- Spargelsalat – Eismeergarnelen
Asparagus salad deepwater prawns
6.00
- Wakame Algensalat - Shrimps
Wakame alga salad - shrimps
6.00
- Nürnberger Rostbratwürstchen
Sauerkraut
Sausages - sauerkraut
5.00
- Parmaschinken – Oliven
Parma ham – Olives
5.00
- Rosa gebratener Tafelspitz -
Kürbiskernvinaigrette
Pink roasted veal – pumpkin seed
vinaigrette
6.00
- Gambas ai ajillo
8.00

FLÜSSIGES

- Geeiste Gurken Joghurtcreme
Eismeergarnelen
Iced cucumberr yoghurt creme
deepwaterprawns 8.00
- Cappuccino vom Hummer
Lobster cappuccino
8.00

GROSSES

- Linguini – Kürbiskernpesto –
Kirschtomaten – Parmesan*
Linguini – pumpkin seed pesto -
cherry tomatoes - Parmesan* 16.00
- Linguini – Kalbsbolognese -
Parmesan
Linguini – veal Bolognese –
Parmesan 18.00
- Großer gemischter Salat –
Gurke – Tomate – Ei –
Sardinienfilets – Croûtons –
Parmesan – Kübiskerne
Mixed lettuce – cucumber – tomato
– egg – sardines – croutons-
Parmesan 16.00
- Wiener Schnitzel –
Kartoffelsalat – Rahmgurken -
Preiselbeeren
Wiener Schnitzel
Roasted potatoes – creamy
cucumber salad – cranberries 24.50
- Salade Nicoise
Zerlei Bohnen – Tomaten – Ei –
Kartoffeln – rote Zwiebeln –
Oliven – Babymais -Thunfisch im
Sesammantel - Sardinenfilet
2 diff. Beans – tomato – egg-
potatoes –red onions – sweet corn
– tuna in sesame crust – sardine
24.00
- Grillfleisch vom Duroc
Kartoffel- & Spitzkohlsalat
Roasted Duroc – potato & pointed
cabbage salad 18.00

SÜSSES

- Steireris (Vanilleeis mit Kürbiskernöl)
Styrian icecream 7.50
- Schokoküchlein –
Schokosauce – Vanilleeis
Chocolat fufgde – chocolat sauce
– vanilla ice cream 8.00

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