

clara vere

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



SPEISEN

● Käse

Diverse Rohmilchkäse – Bergkäse -
Blauschimmel – Parmesan – Brot & Butter
Assorted Cheese
Klein / groß 12.00 / 18.00

● Schinken & Co.

Salami Milanese – Wildschweinsalami – San
Danielle – Südtiroler Speck – Leberpaté
Brot & Butter
Assorted ham & salami
Klein / groß 12.00 / 18.00

● Gemüse

Brot & Butter
Veggies (vegan)
Klein / groß 11.00 / 16.00

● Gemischt

Brot & Butter
Mixed
19.00

MENU DU JOUR

●
Rilette von der Gans – Waldorfsalat
Goose rilette – Waldorf salad 12.00

●
Geschmorte Kaninchenkeule – Gemüse -
Parmesanpolenta
Braised rabbit leg – veggies Parmesan polenta
22.00

●
Crème Brûlée
6.00

Als Menü 35.00
(Alle Menüteile sind auch einzeln erhältlich)

● Linguini – getrocknete Tomaten – Oliven - -
Petersilienpesto - Parmesan*
Linguini – dried tomatoes – olives – parsley pesto -
Parmesan
18.00

● Wiener Kalbsschnitzel –
Kartoffeln Gurkensalat – Preiselbeeren
Breaded fried veal – potato cucumber salad -
cranberries
22.00

Unser Tagesgericht finden Sie auf unserer Tafel

APERITIF

● Sprizz alkoholfrei 7.00 ● Prosecco –
Limoncello – Eis 8.00 ● Aperol Sprizz 9.00 ●
Negroni 10.00 ● Crémant o.1l 8.00

BIER

● Augustiner 0.5l 6.00 ● Augustiner
Hefeweizen 0.5l 6.00 ● Gösser Radler 0.5l 6.00
● Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei 0.5l 6.00

ALKOHOLFREI

● Gefiltertes Wasser mit/ohne 1L 3.00

● Van Nahmen
BIO Apfelsaft von Streuobstwiesen 0.2l 4.00

● Van Nahmen Riesling 0.2l 4.50

● Van Nahmen Dornfelder 0.2l 4.50

● Almdudler 0.33l 3.60

● Schorlen 0.2l 3.00 ● 0.5l 6.00

KAFFEE / TEE

● Espresso 3.00 ● Kaffee 3.00 ● Tee diverse
Sorten 3.50

Unser Menü am 2ten Feiertag, 26. Dezember

Glas Cremant - Glühweinkör

Consommée von der Gans & deren Praline

Leberkäse vom Hummer – Wachtelspiegelei –
Krustentier Senfcreme

Scheiterhaufen von Rinderfilet & Kartoffelkloß -
Trüffelsauce – Gemüseperlen

Gebackenes Stollenkonfekt - Lebkuchensauce
Parfait von der Tonkabohne – Gewürzorangenfilets

p.P.: 49,00 €

mit Weinbegleitung 80.00€

clara vere
RESTAURANT & WEIN



clara vere

RESTAURANT & WEIN



WEISS

ÖSTERREICH

● 2022 Norbert Schmelzer
Grüner Veltliner Selection
Burgenland 12.5%
o.1 5.00 0.75 32.00

ITALIEN

● 2022 Villa Cardini
Garganega Trebbiano Vegan
Venezien 12%
o.1 5.00 0.75 32.00

UNGARN

● 2022 Danubiana Fabulous Ant
Pinot Grigio
Felső Magyarorszá 12.5%
o.1 5.00 0.75 32.00

SPANIEN

● 2022 Castillo de Aresan
Verdejo BIO Vegan
Kastilien 12.5%
o.1 5.00 0.75 32.00

SüDAFRIKA

● 2023 Villiera
Chenin Blanc
Stellenbosch 13%
o.1 5.00 0.75 32.00

CHILE

● 2023 Las Ninas Ella
Sauvignon Blanc BIO Vegan
Layda 13%
o.1 5.00 0.75 32.00

FRANKREICH

● 2022 Domaine de la Ville Colmar
Gewürztraminer halbtrocken
Elsass 13.5%
o.1 5.00 0.75 32.00

FRANKREICH

● 2022 Domaine Saint Paul
Viognier Marsanne BIO Vegan
Languedoc 13.5%
o.1 5.00 0.75 32.00

● 2021 O Sauvion
Sauvignon Blanc
Haut-Poitou 11.5%
o.1 5.00 0.75 32.00

● 2021 Château Haut Mouleyre
Sauvignon Gris
Bordeaux 12%
o.1 5.00 0.75 32.00

● 2022 Domaine de Guminets
Sauvignon
Pouilly Fumé 13%
o.1 7.00 0.75 45.00

● 2022 Domaine Michaut
Chardonnay
Chablis 12%
o.1 7.00 0.75 45.00

● 2021 Les Remparts Bastor Lamontagne BIO
Sémillon Sauvignon
Sauternes 13%
o.1 8.00 0.75 54.00

ROSÉ

SPANIEN

● 2022 Castillo de Aresan El Rosé
Garnacha Cabernet Franc BIO Vegan
Kastilien 12.5%
o.1 5.00 0.75 32.00

FRANKREICH

● 2022 Château de Montguéret
Cabernet Franc Grolleau Gamay halbtrocken
Loire 12%
o.1 6.00 0.75 38.00

clara vere

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



ROT

DEUTSCHLAND

● 2o2o SGJ Bimmerle
Spätburgunder
Baden 13.5%
o.1 5.00 0.75 32.00

öSTERREICH

● 2o21 Norbert Schmelzer
Zweigelt
Burgenland 13%
o.1 5.00 0.75 32.00

ITALIEN

● 2o21 Villa Cardini
Nero D'Avola
Sizilien 13%
o.1 5.00 0.75 32.00

SPANIEN

● 2o21 Castillo De Aresan
Syrah BIO Vegan
Kastilien 14%
o.1 5.00 0.75 32.00

UNGARN

● 2o2o Danubiana Fabulous Ant
Pinot Noir
Felső Magyarorszá 12.5%
o.1 5.00 0.75 32.00

CHILE

● 2o22 Las Ninas Ella
Carmenere BIO
Valle de Colchagua 14%
o.1 5.00 0.75 32.00

SÜDAFRIKA

● 2o21 Villiera
Cabernet Sauvignon
Stellenbosch 13%
o.1 6.00 0.75 38.00

MAROKKO

● 2o21 Riad Jamil
Carignan
Beni M'Tir 14.5%
o.1 5.00 0.75 32.00

FRANKREICH

● 2o21 Château de Fesles
Cabernet Franc
Loire 12.5%
o.1 6.00 0.75 38.00

● 2o21 Château de Tholomies
Syrah Carignan Grenache BIO Vegan
Languedoc 14%
o.1 5.00 0.75 32.00

● 2o21 Château Haut Mouleyre
Merlot Cabernet Sauvignon
Bordeaux 12.5%
o.1 7.00 0.75 45.00

● 2o19 Château Lestage Simon
Merlot Cabernet Sauvignon
Medoc 14%
o.1 7.00 0.75 45.00

● 2o18 D de Dauzac
Cabernet Sauvignon Merlot Vegan
Bordeaux 14.5%
o.1 6.00 0.75 38.00

● 2o18 Le Haut Medoc de Lascombes
Cabernet Sauvignon & Franc Merlot
Medoc 14.5%
o.1 8.00 0.75 54.00

ALKOHOLFREI

● Appalina
Sauvignon Blanc
o.1 5.00 0.75 32.00

● Appalina
Cabernet Sauvignon
o.1 5.00 0.75 32.00