

Speisen

- Herbstlicher Hummus** *vegan* 9,50
Cremige Kichererbsen | einmal mit Kürbis,
einmal mit Roter Rübe | Gemüsesticks und
selbstgebackenes Knäckebrötchen
Tipp: Grauburgunder 2023
- Kürbisburger** *vegan* 12,50
Selbstgebackenes Dinkelbrötchen gefüllt
mit einem saftigen Kürbispatty | cremigem
Rotkrautsalat und süßen Balsamzwiebeln
Tipp: Sauvignon Blanc 2024
- Gezupfter Schweinsbraten** 12,50
saftig gegarter Schweinsschopf auf knusprigem Brot |
verfeinert mit Balsamico-Zwiebeln und
Apfel-Rotkraut-Salat
Tipp: Weissburgunder Reserve 2020
- KARO's Schmankerlteller** 18,00
ausgewählte Mangalitzka Wurst- und Speckwaren
vom Windisch | Bio-Schafskäse vom Hautzinger |
mit allerlei Schnick-Schnack verfeinert
Tipp: Kreuz König 2023

Speisen

- 3er-lei vom Käse** 12,50
harter und cremiger Käse von Kuh, Schaf, Ziege |
mit Frucht, Gemüse und selbstgemachtem Chutney
Tipp: Zweigelt 2021
- Brettjause** 12,50
Schweinsbraten und geselchter Rollschinken | Käse
hausgemachte Aufstriche | Kren | Gemüse
Tipp: Grüner Veltliner 2023
- Schinkenbrot** 6,50
g'schmackiges Geselchtes | Kren | allerlei Gemüse
Tipp: Joker 2023
- Käsebrot** 6,50
mild-g'schmackiger Käse | Gemüsesticks
Tipp: Herz Bube 2024
- Liptauerbrot** 4,50
Lieblingsaufstrich mit frischem Gemüse garniert
Tipp: Blütenmuskateller 2023
- Grammelschmalzbrot** 4,50
klassisch mit Zwiebeln belegt
Tipp: Weissburgunder 2022

Süße Schlemmereien

Topfen-Joghurtcreme	6,00
auf Fruchtspiegel mit Spekulatius-Crunch <i>Tipp: Trockenbeerenauslese Traminer 2015</i>	
Schokoladenkuchen	6,00
Saftiger Schokokuchen mit roter Rübe Rote-Rübe-Himbeer-Fruchtsoße Schlagobers <i>Tipp: Trockenbeerenauslese Zweigelt 2015</i>	