

Speisen

Rübe allerlei optional vegan 9,50

Carpaccio und Tatar von der Roten, Gelben und Mai-Rübe | abgeschmeckt mit einer Vinaigrette aus unserem Rosenmuskateller-Essig | verfeinert mit Walnuss und cremigem Ziegenkäse | Blutwurst

Tipp: Sauvignon Blanc 2022

Herbstlicher Hummus vegan 9,50

Cremige Kichererbsen | einmal mit Hokkaido-Kürbis, einmal mit Roter Rübe | Gemüsesticks und selbstgebackenes Brotstangerl

Tipp: Weissburgunder 2022

Kürbisburger vegan 10,50

Selbstgebackenes Dinkelbrötchen gefüllt mit einem saftigen Kürbispatty, cremigem Rotkrautsalat und süßen Balsamzwiebeln

Tipp: Weissburgunder Reserve 2020

Gezupfter Schweinsbraten 10,50

saftig gegarter Schweinsschopf auf knusprigem Brot | verfeinert mit Balsamico-Zwiebeln und Apfel-Rotkraut-Salat

Tipp: Kreuz Koenig 2019

Speisen

- Kürbisschmalzbrot** 4,50
Selbstgerührtes cremiges Kürbisschmalz vom
Butternusskürbis | herbstlich gewürzt und mit
Zwiebeln belegt
Tipp: Grüner Veltliner 2022
- Liptauerbrot** 4,50
Hausgemachter Lieblingsaufstrich,
mit frischem Gemüse garniert
Tipp: Joker 2022
- 3er-lei vom Käse** 12,50
ausgewählter harter und cremiger Käse von
Kuh, Schaf, Ziege | mit Frucht, Gemüse und
selbstgemachtem Chutney serviert
Tipp: Zweigelt 2018
- KARO's Schmankerlteller** 18,00
ausgewählte Mangalitza Wurst- und Speckwaren
vom Windisch | Bio-Schafskäse vom Hautzinger |
mit allerlei Schnick-Schnack verfeinert
Tipp: Merlot 2021

Kindermenü

- Wurstbrot** mit Gurke und Ei 4,00
Tipp: Bio-Traubensaft gespritzt
- Käsebrot** mit Paprika und Tomate 4,00
Tipp: Holunder-Limo

Süße Schlemmereien

- Topfen-Joghurtcreme** 5,50
auf Kürbis-Marillenröster mit Spekulatius-Crunch
Tipp: Traminer 2019
- Rote Rübe – Schokoladekuchen** 5,50
Saftiger Schokokuchen mit roter Rübe auf einem Rote-Rübe-Himbeer-Fruchtspiegel, mit Schlagobers
Tipp: Trockenbeerenauslese Zweigelt 2015