

APERITIF

Weißer Port – Zitronenlimonade – gefrorene Trauben – Minze	7.00
Prosecco – Eis – Limoncello	6.00
Sprizz alkoholfrei	5.00
Genever – Johannisbeere – Tonic	7.00

SUPPE

Kürbis Ingwercreme – Kernöl & Saat*	6.50
Tafelspitzbrühe – Eierstich – Frittaten	7.50

SALATE & VORSPEISEN

Spinatsalat – gebratene Weißwursttaler – Croûtons – Kernöl – Kürbiskerne	9.50
Spinatsalat – karamelierte Gänseleber – Granatapfel – Croûtons – Kernöl – Kürbiskerne	12.00
Rote Bete – Büffelmozzarella – Cassissoße - Meerrettich*	11.50
Rosa gebratenes Kalbfleisch – Kürbiskernvinaigrette – gebackene Kapernäpfel	12.00
Sashimi Thunfischtatar – Avocado – Ketakaviar – Mango - Kokosgelee	13.50

FLAMMKUCHEN

Speck – Zwiebeln	10.50
Feta – Honig – Rosmarin	12.00
Blutwurst – Sauerkraut – Apfel	12.00
4erlei Käse*	13.00

HAUPTSPEISEN

Kräutercrêpe – mit Büffelmozzarella gratiniert – Pilzragout Kürbis – Parmesanchip*	17.50
Linguini – Trüffel – Pinienkerne - Parmesan*	18.50
Wiener Schnitzel vom Kalb - Kartoffelsalat – Rahmgurken – Preiselbeeren	19.50
Wiener Backhendl von der Maishuhnbrust - Kartoffelsalat – Rahmgurken	17.50
Krustenbraten vom Schwäbisch Hällischen Sattelschwein – Rahmkraut – Kümmeljus – Kartoffelkloß	18.00
Sashimi Thunfisch– Hummerkrabbe – gerösteter Blumenkohl – Krustentierrisotto	24.50

DESSERT

Steirereis	7.00
Erdbeer Ricotta Törtchen – Mangosoße – Schlag Obers	6.00
Crème Brûlée von der Tonkabohne - Beeren	7.00
Käseauswahl – Schwarze Nüsse	12.00

clara vere

RESTAURANT & WEIN



APÉRITIF

White port – lemonade – frozen grapes – mint	7.00
Prosecco – ice – limoncello	6.00
Sprizz alcohol free	5.00
Genever – black currant – Tonic	7.00

SOUPS

Pumpkin gingercreme – seedoil & seed	6.50
Beef tea – royal – pancake stripes	7.50

SALADS & STARTERS

Spinach salad – roasted veal sausage – croûtons – pumpkin seed oil – pumpkin seed	9.50
Spinach salad – caramelized goose liver - pomegranat – croûtons – seed oil – pumpkin seed	12.00
Beetroot – buffola mozzarella – cassis sauce – horse radish*	11.50
Pink roasted veal – pumpkin vinaigrette – baked caper apples	12.00
Sashima tuna tatar - avocado – salmon caviar – mando – cocos jelly	13.50

TARTE FLAMBÉE

Bacon – onions	10.50
Brie – honey – rosemary*	12.00
Black pudding – sauerkraut	12.00
4 different cheeses*	13.00

MAIN COURSES

Herb crêpes – gratinated with buffola mozzarella – mushroom ragoût – parmesan chip	17.50
Linguini – truffels – pine nuts - parmesan*	18.50
Wiener Schnitzel - potato salad – creamy cucumbers – cranberries	19.50
Bread fried corn fed chicken - potato salad – creamy cucumbers	17.50
Roasted saddleback pork – creamy cabbage – caraway jus – potato dumpling	18.00
Sashimi tuna – Black Tiger prawn – roasted cailiflower – crustcean risotto	24.50

DESSERT

Styrian ice cream (Vanilla ice cream with pumpkin seed oil)	7.00
Strawberry ricotta tarte – mango sauce – crème Chantilly	6.00
Crème Brûlée from Tonka beans – berries	7.00
Assorted cheese – black walnuts	12.00

*=vegetarian – for an allergy list pls contact our service