

clara vere

RESTAURANT & WEIN



**Mögen hätte ich schon wollen,
aber dürfen habe ich mich nicht getraut.**

Valentinstag 14. Februar

„Aphrodisiaka“

Gillardeau Auster
Vanilleschaum – Pumpernickel



„Gemeinsamkeit“

Artischoke zum teilen
(Bitte Finger benutzen! ☺)



„Harmonie“

Hummercremesuppe
Shrimpspraline



„Irritation“

Sauerbraten vom Rinderfilet
Prinzessinenkartoffel – gebackener Spargel



„The end!“

Death by chocolat

p.P.:44.00

clara vere

RESTAURANT & WEIN



A P E R I T I F

Weißer Port – Zitronenlimonade – gefrorene Trauben – Minze	7.00
Prosecco – Eis - hausgemachter Bratapfellokör	6.00
Sprizz alkoholfrei	5.00
Genever – Johannisbeere – Tonic	7.00
Gin – getrocknete Mandarine – Rosmarin – Granatapfelkerne – Tonic	8.50

S U P P E

Rotkohlcreme	7.00
Tafelspitzbrühe – Frittaten - Eierstich	7.50

S A L A T E & V O R S P E I S E N

Spinatsalat – Speck – Parmesan – Granatapfel – Croûtons – Kernöl - Kürbiskerne	12.00
Rote Bete – Büffelmozzarella – Cassissoße - Meerrettich*	11.50
Parmaschinken – gebackener Mozzarella	12.00
Rosa gebratenes Kalbfleisch – Kürbiskernvinaigrette - Zwiebeln	12.50
Gambas al ajillo	14.00

H A U P T S P E I S E N

Linguini – getrocknete Tomaten - Oliven – Spinat - Parmesan*	17.00
Wiener Backhendl – Kartoffelsalat – gebratener Kopfsalat	17.50
Semmelknödel – Schwammerlragout – Rinderfiletspitzen – Parmesan	22.00
BIO Krustenbraten vom Brandenburger Sattelschwein – Rahmsauerkraut – Kartoffelklöße	19.00
Wiener Schnitzel vom Kalb – Kartoffel- & Gurkensalat – Preiselbeeren	20.50
Geschmorte Hochrippe – Kartoffelpüree – gerösteter Blumenkohl	19.50
Steak Frites: Rinderfilet – Pommes Frites – Spinatsalat – Trüffelsoße	27.50
Meeresfrüchtersotto - Winterkabeljaurücken – Großgarnele - Raddichio	21.50

D E S S E R T

Steirereis	7.00
Kaiserschmarrn – Vanilleeis - Zwetschgenröster (~20 min.)	11.50
Crème Brûlée von der Tonkabohne	7.50

* = vegetarisch

Für eine Allergenliste fragen Sie bitte unseren Service.

clara vere

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



A P E R I T I F

White port – lemonade – frozen grapes – mint	7.00
Prosecco – ice – home made baked apple liquor	6.00
Sprizz alcohol free	5.00
Genever – curranat – tonic	7.00
Gin – dried tangerine – rosemary – pomegranate – Henry tonic	8.50

S O U P

Beef tea – pancake stripes – royal	7.50
Red cabbage cream	7.00

S A L A D S & S T A R T E R S

Spinach salad – bacon – parmesan – pomegranate – croutons – seed oil - pumpkin seed	12.00
Beetroot – buffalo mozzarella – cassis sauce – horse radish*	11.50
Parma ham – fried mozzarella	12.00
Pink roasted veal – pumpkin seed vinaigrette – onions	12.50
Gambas al ajillo	14.00

M A I N C O U R S E S

Linguini – dried tomatoes – olives – spinach - parmesan*	17.00
Breaded fried chicken – potato salad – fried lettuce	17.50
Bread dumplings – mushroom ragoût – beef fillet stripes – Parmesan	22.00
Organic saddle pig roast – creamy cabbage – potato dumplings	19.00
Wiener Schnitzel - potato & cucumber salad – cranberries	20.50
Braised prime rib – potato puree – roasted cauliflower	19.50
Steak frites: - Beef fillet – French fries – lettuce – truffles sauce	27.50
Sea food risotto - winter cod – Black tiger prawn - radicchio	21.50

D E S S E R T

Styrian ice cream (Vanilla ice cream with pumpkin seed oil)	7.00
Emperors nonsense 8-) – vanilla ice cream – plum compote (caramelized austrian pancake ~20 min.)	11.50
Crème Brûlée from Tonka beans	7.50

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