

clara vere

RESTAURANT & WEIN



Samstag, 23. März 19 ab 19.00 Uhr

„Clauudiaaaa, der Lenz ist da!
Das Mädchen singt nun tralala
Die ganze Welt ist wie verhext,
Clauudiaaaa, der Spargel wächst“

Unser Einstieg in den Frühling in zehn Gängen:

Pochiertes BIO Ei – Liason vom Hauswein - Lachskaviar

🍷

Rosa gebratenes Kalbfleisch – Frühlingslauch – Bärlauchcreme

🍷

Gratinierte Austern – Palmherzen

🍷

Cappuccino vom Spargel

🍷

Sorbet von Kirschtomaten – Tomatengin – Roter Basilikum

🍷

Gnocchi von Süßkartoffeln – Salbeibutter - Parmesan

🍷

Kotelette vom Irischen Salzwiesenlamm – Babyspinat

🍷

Filet Mignon vom schwarzen BIO Sattelschwein – Kräutermantel – Ratatouille

🍷

Champagnersüppchen – Beeren

🍷

Panna Cotta von der Mandel – Mangosoße

p.P.: 72,-

(reduziert auf 28 Gäste)

clara vere

RESTAURANT & WEIN



A P E R I T I F

Weißer Port – Zitronenlimonade – gefrorene Trauben – Minze	7.50
Sprizz alkoholfrei	6.00
Genever – Johannisbeere – Tonic	8.00
Gin – getrocknete Mandarine – Rosmarin – Granatapfelkerne – Tonic	9.50

S U P P E

Hummercreme - Shrimpspraline – Pinienkerne - Palmherzen	12.50
Tafelspitzbrühe – Frittaten - Eierstich	7.50

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

Spinatsalat – Parmesan – Granatapfel – Croûtons – Kernöl – Kürbiskerne*	12.00
Rote Bete – Büffelmozzarella – Cassissoße - Meerrettich*	11.50
Rosa gebratenes Kalbfleisch – Kürbiskernvinaigrette - Schalotte	12.50
Serrano Schinken – Gebackener Mozzarella	13.00

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

Semmelknödel – Pilzragout – Parmesan*	17.50
Semmelknödel – Pilzragout – Parmesan - Rinderfiletspitzen	22.50
Linguini – Kalbsbolognese - Parmesan	18.00
Kalbsgulasch – Steinpilzrahm - Semmelknödel – Parmesan - Blattsalat	19.50
Königsberger Kalbsklopse – gebackene Kapernäpfel – Rote Bete – Kartoffelpüree	18.50
Wiener Schnitzel – Kartoffel- & Gurkensalat – Preiselbeeren	20.50
Rosa gebratene Lammhüfte – Ratatouille – Kartoffelgratin – Estragonsoße	22.50
Steak Frites: Rinderfilet – Pommes Frites – Blattsalat – Trüffelsoße	28.50

D E S S E R T

Steirereis	7.00
Kaiserschmarrn – Vanilleeis - Zwetschgenröster (~20 min.)	11.50
Crème Brûlée von der Tonkabohne	7.50
Death by chocolate	9.50

* = vegetarisch

Für eine Allergenliste fragen Sie bitte unseren Service.

clara vere

RESTAURANT & WEIN



A P E R I T I F

White port – lemonade – frozen grapes – mint	7.00
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
Lobster creme – shrimp bonbon –heart of palm – pine nuts	12.50

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

Spinach salad – parmesan – pomegranate – croutons – seed oil - pumpkin seed *	12.00
Beetroot – buffalo mozzarella – cassis sauce – horse radish*	11.50
Serrano ham – baked mozzarella	13.00
Pink roasted veal – pumpkin seed vinaigrette – onions	12.50

M A I N C O U R S E S

Bread dumpling – mushroom ragout – parmesan*	17.50
Bread dumpling – mushroom ragout – parmesan – beef fillet stripes	22.50
Linguini - veal Bolognese – Parmesan	18.00
Veal goulash – porcino cream – bread dumplings – Parmesan – spinach salad	21.50
Veal meatballs – baked caper apples – beetroot – potato dumplings	18.50
Wiener Schnitzel - potato & cucumber salad – cranberries	20.50
Pink roasted lamb haunch – ratatouille – potato gratin – tarragon sauce	22.50
Steak Frites: beef fillet – French fries – lettuce – truffles sauce	28.50

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
Death by chocolate	9.50

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