

UNSER ABHOLSERVICE VON MONTAG BIS SAMSTAG

Liebe Gäste!

Unser Restaurant ist derzeit von Mittwoch bis Samstag von 18.00 bis 23.00 Uhr geöffnet. Am Montag und Dienstag bieten wir Euch unseren Abholservice von 17.00 bis 19.00 Uhr, von Mittwoch bis Samstag von 17.00 bis 23.00 an.

Im Restaurant gelten die aktuelle 2G Regelung, darüberhinaus ist ein Luftfilter der HEPA Klasse 14 vorhanden.

Für die Abholung kochen wir, wie gewohnt, mit hochwertigen Produkten, frisch, ohne Hinzunahmen von Farb- oder Konservierungsstoffen.

Die Gerichte werden in lebensmittelechten Beuteln vakuumiert und sind bei Lagerung im Kühlschrank mindestens 5 Tage haltbar. Diese müssen nur im simmernden Wasserbad erhitzt werden.

Hummercremesuppe	6.00
------------------	------

Saucen für Eure Pasta:

Gorgonzola & Walnuß*	4.00
----------------------	------

Mandelpesto – Parmesan*	4.00
-------------------------	------

Kalbsbolognese	7.00
----------------	------

Kalbsrahmragout – Paprikagemüse	10.00
---------------------------------	-------

Maishuhn – Hamburger Kressauce – Zuckerschoten	12.00
--	-------

½ Geschmorte Ente „Cherry Valley“ – Thymianjus	15.00
--	-------

Coq au Vin blanc – Speck – Perlzwiebeln – Champignons	10.00
---	-------

Geschmorter Durocbraten – Kartoffeln – Gemüse – Tomatensauce – Kräuter	12.00
--	-------

Ossobuco vom Kaninchen	12.00
------------------------	-------

Beilagen:

Basmatireis*	3.00
--------------	------

Kartoffelpüree*	4.00
-----------------	------

Safranrisotto	5.00
---------------	------

Apfelrotkohl*	4.00
---------------	------

Kartoffelklöße*	4.00
-----------------	------

* = vegetarisch - Für eine Allergenliste fragen Sie bitte unseren Service.

APERITIF

● Sprizz alkoholfrei 6.00 ● Prosecco – Limoncello – Eis 7.00 ● Aperol Sprizz 8.00 ● Negroni 8.00 ● Gin – Ingwer – Rosmarin – Granatapfel – Tonic 10.00 ● Crémant Rosé 11.70 ● Sherry 5cl 5.00 Port Rosé 5cl 5.00

BIER

● Augustiner 0.5l 5.40 ● Augustiner Hefeweizen 0.5l 5.40 ● Gösser Radler 0.5l 4.50 ● Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei 0.5l 5.00 ● Königs Pilsener alkoholfrei 0.33l 3.50

SOFTS

● Mineralwasser 0.2l 2.80 ● 0.7l 6.50 ● Säfte:
Apfel / Orange 0.2l 3.00 ● Orangina 0.2l 2.80
● Coca Cola 0.2l 2.80 ● Spezi 0.5l 4.00 ●
Almdudler 0.33l 3.60 ● Schorlen 0.3l 3.00 ●
0.5l 4.50

KAFFEE / TEE

● Espresso 2.80 ● Kaffee 2.80 ● Cappuccino
3.60 ● Latte macchiato 4.60 ● Tee diverse
Sorten 3.50

WEISSWEINE

- Rivaner Edition Clara Vere
D- Weingut Dusemund
0.2l 8.00 0.7l 26.00
- Pinot Grigio Fabulous Ant
HU – Felso Magyarorszag
0.2l 8.00 0.7l 26.00
- Grüner Veltliner Selection
A – Weingut Schmelzer
0.2l 9.00 0.7l 31.00
- Grenache Roussanne
F – Château de la Tuilerie
0.2l 9.00 0.7l 31.00

ROSÉ

- Sans Prétention
F - Luberon
0.2l 8.50 0.7l 29.50

ROTWEINE

- Primitivo
IT - Torrovento
0.2l 8.00 0.7l 26.00
- Lovely Merlot
A – Weingut Scheiblhofer
0.2l 9.00 0.7l 31.00
- 2019 Big John
A – Weingut Scheiblhofer
0.7l 58.00
- 2019 Château Marcadis
F - Pomerol
0.7l 42.00
- 2016 La Bastide Dauzac
F - Margeaux
0.7l 70.00

clara vere

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



VORSPEISEN / STARTER

- Rote Bete –
Büffelmozzarella –
Meerrettich –
Mangosauce* 11.50
- Rosa gebratenes
Kalbfleisch –
Kürbiskernvinaigrette
12.00
- Gambas al ajillo
14.00

SUPPEN / SOUPS

- Cappuccino vom
Hummer 6.00
- Tafelspitzbrühe – Frittaten
7.00

DESSERT

- Steirereis (Vanilleeis mit
Kürbiskernöl)
7.50
- Panna Cotta –
Mangosauce
6.00
- Kaiserschmarrn –
Vanilleeis (circa 30. Min.)
12.50

HAUPTGÄNGE / MAIN

- Linguini – Kalbsbolognese
– Parmesan
18.00
- Linguini –
Gorgonzolasauce –
Walnüsse – Parmesan*
16.50
- Linguini – Mandelpesto –
Parmesan*
16.00
- Osso Bucco vom
Kaninchen – Safranrisotto
22.00
- Coq au Vin blanc –
Speck – Champignons –
Perlzwiebeln – Basmatireis
19.00
- ½ Cherry Valley Ente –
Thymianjus – Apfelrotkohl –
Kartoffelklöße
25.00
- Wiener Kalbsschnitzel –
Bratkartoffeln –
Rahmgurken –
Preiselbeeren
23.50