

APERITIF

- Sprizz alkoholfrei 7.00 ● Weisser Port – Zitronenlimonade – Minze – gefrorene Trauben 8.00 ● Prosecco – Limoncello – Eis 8.00 ● Aperol Sprizz 8.00 ● Negroni 10.00 ● Crémant Rosé o.1l 8.00 ● Sherry 5cl 5.00 Port Rosé 5cl 5.00

BIER

- Augustiner o.5l 5.80 ● Augustiner Hefeweizen o.5l 5.80 ● Gösser Radler o.5l 5.00 ● Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei o.5l 5.00 ● Königs Pilsener alkoholfrei o.33l 3.80

SOFTS

- Gefiltertes Wasser 1L 2.50 ● Apfelsaft o.2l 2.80 ● Orangina o.2l 2.80 ● Coca Cola o.2l 2.80 ● Spezi o.5l 4.00 ● Almdudler o.33l 3.60 ● Schorlen o.3l 2.50 ● o.5l 3.50 ● Hausgemachte Zitronen Minz Limonade 1L 5.50

KAFFEE / TEE

- Espresso 3.00 ● Kaffee 3.00 ● Cappuccino 3.80 ● Latte macchiato 4.80 ● Tee diverse Sorten 3.50

WEISSWEINE

- Pinot Grigio Fabulous Ant HU – Felso Magyarorszag o.2l 9.00 o.7l 30.00
- Grüner Veltliner Selection A – Weingut Schmelzer o.2l 10.00 o.7l 34.00
- 2016 Muscadet Sévre et Maine F – Château du Cléray o.7l 58.00
- 2019 Chardonnay Roussanne F – Domaine de la Baume o.7l 48.00

WEIN – ALKOHOLFREI (<0,5%)

- Appalina Sauvignon Blanc o.2l 7.00 o.7l 22.00
- Appalina Cabernet Sauvignon o.2l 7.00 o.7l 22.00

ROSÉ

- Sans Prétention F - Luberon o.2l 8.50 o.7l 29.50

ROTWEINE

- Primitivo IT - Torrovento o.2l 9.00 o.7l 30.00
- Zweigelt A – Weingut Schmelzer o.2l 10.00 o.7l 34.00
- Lovely Merlot A – Scheiblhofer o.2l 11.00 o.7l 35.00
- 2019 Big John A – Scheiblhofer o.7l 58.00
- 2016 La Bastide Dauzac F - Margeaux o.7l 70.00
- 2019 Château Sergant F – Lalande de Pomerol o.7l 58.00

clara vere

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



Brotkorb - Olivenöl
Bread basket – olive oil
3.50

TAPAS

- Rote Bete – Mozzarella* Beetroot – mozzarella 3.50
 - Quinoa Gemüsesalat** Quinoa veggie salad 4.00
 - Wakame – Hühnchenroulade Wakame – chicken roll 7.00
 - Rahmspinat – BIO Onseni* Creamy spinach – organic onsen egg 5.00
 - Obazter* Bavarian cheese spread 4.00
 - Spargelsalat – Eismeergarnelen Asparagus salad deepwater prawns 6.00
 - Kalbfleischpflanzerln Veal meatballs 5.00
 - Champignons – Balsamico** Mushrooms – Balsamico 3.00
 - Shrimpscocktail Shrimp cocktail 6.00
 - Parmaschinken – Oliven Parma ham – Olives 5.00
- ## SUPPEN / SOUPS
- Tafelspitzbrühe – Frittaten – Gemüse Beef tea – pancake stripes - veggies 8.00
 - Spargelcreme – Eismeergarnelen Asparaas crême – deepwater

HAUPTGÄNGE / MAIN

- Linguini – Kalbsbolognese – Parmesan Linguini – veal Bolognese - Parmesan 19.00
 - Überbackener Kräutercrepe – Mozzarella – Grillgemüse – Tomatensugo* Gratinated herb crêpe – mozzarella – veggies – tomato sugo 18.00
 - Wiener Schnitzel – Bratkartoffeln – Rahmgurken - Preiselbeeren Wiener Schnitzel Roasted potatoes – creamy cucumber salad - cranberries 24.50
 - Wiener Schnitzel – Bratkartoffeln – Beelitzer Spargel Wiener Schnitzel Roasted potatoes – asparagus - cranberries 28.00
 - 500g Beelitzer Spargel – Neue Kartoffeln – Nussbutter* 500g local white asparagus – new potatoes- nut butter* 21.00
- ## DESSERT
- Steirereis (Vanilleeis mit Kürbiskernöl) Styrian icecream 7.50
 - Apfelstrudel – Vanillesauce & Eis Apple strudel – vanilla sauce & ice 7.00
 - Crème Brûlée 6.00