

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 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 Limonaden 1L á 5.50: Zitronen Minz – Kirsche oder Erdbeere

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

Brotkorb - Olivenöl
Bread basket – olive oil
3.50

KLEINES

- Rote Bete – Mozzarella*
Beetroot – mozzarella
3.50
- Serrano Reserva Schinken
– Oliven
Parma ham – Olives
5.00
- Wachholderschinken
Juniper ham
5.00
- Meeresfrüchtesalat
Sea food salad
8.00
- Cantaloupe Melone – Serrano
Schinken
Cantaloupe melon – Serrano ham
7.00
- Gambas al ajillo
8.00

FLÜSSIGES

- Gazpacho Andaluz
6.00

SÜSSES

- Steirereis (Vanilleeis mit Kürbiskernöl)
Styrian icecream 7.50
- Crème Brûlée 6.50

clara vere

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



GROSSES

- Linguini - Pfifferlingsrahm -
Parmesan*
Linguini - creamy chanterelles –
Parmesan*
19.00
- Großer Blattsalat –
Flusskrebse - Gurke – Tomate –
Artischocken – Croûtons -
Parmesan – Kübiskerne
Mixed lettuce – cucumber – tomato
– tomatoes – artickokes – croutons-
Parmesan 18.00
- Wiener Backhendl vom BIO
Freilandhuhn- Kartoffelsalat –
Rahmgurken
Organic breaded fried chicken -
potatosalad – creamy cucumbers
21.00
- Osso Bucco –
Thymiankartoffeln - Parmesan
Osso Bucco – thym potatoes -
Parmesan*
19.00
- Kaninchenragout – Linguini -
Parmesan
Rabbit ragout – Linguini - Parmesan
19.00
- Wiener Schnitzel –
Kartoffelsalat – Rahmgurken –
Preiselbeeren 26.00
Mit Pfifferlingen +5.00
Wiener Schnitzel
Roasted potatoes – creamy
cucumber salad – cranberries 26.00
With chanterelles +5.00