

## 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

- Pinot Noir Fabulous Ant
- HU – Felso Magyarorszag  
o.2l 9.00 o.7l 30.00
- 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

## KLEINES

- Karamellisierte Rote Bete –  
Mozzarella – Meerrettich\*  
Beetroot – mozzarella - horseradish  
10.00

- Gambas al ajillo  
14.00

Klassisches Rindstatar  
Classical beef tatar  
16.00

- Rosa gebratene  
Kalbssemmerrolle –Schalotten  
Kürbiskernvinaigrette  
Pink roasted semmer roll – chalott  
pumpkin seed vinaigrette 12.00

## FLÜSSIGES

- Tafelspitzbrühe - Fritatten  
Beef tea – pancake stripes 8.00

- Räucherforellencreme  
Smoked trout creme 8.00

## SÜSSES

- Steirereis (Vanilleeis mit Kürbiskernöl)  
Styrian icecream 7.50

- Crème Brûlée 6.00

- Kaiserschmarrn - Vanilleeis  
(~ 30 Min.) 12.50

## GROSSES

- Linguini - getrocknete  
Tomaten – Rucola - Oliven -  
Parmesan\*\*  
Pappardelle - dried tomatoes –  
spinach - olives – Parmesan\*\*  
18.00

- Linguini – Salsiccia – Steinpilze  
Tomate - Parmesan  
Linguini – salsiccia – porcino -  
tomato - Parmesan  
21.00

- Fish & Chips:  
Steinbeißer & Shrimps im  
Weinteig – Fritten –  
Krustentiermayonnaise  
Loach & shrimps in wine dough –  
fries – crustcean majonnaise 19.50

- Wiener Schnitzel –  
Kartoffelsalat – Rahmgurken –  
Preiselbeeren  
Wiener Schnitzel  
Roasted potatoes – creamy  
cucumber salad – cranberries 26.00

- Steak Frites:  
250 g Dry aged gras fed  
Entrecôte - Parmesanpommes  
Trüffelmayonnaise – Café de  
Paris Butter - Blattsalat  
Entrecôte – French fries – lettuce –  
truffles majonnaise- Café de Paris  
butter 34.00