

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 0.5l 5.80 ● Augustiner Hefeweizen 0.5l 5.80 ● Gösser Radler 0.5l 5.00 ● Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei 0.5l 5.00 ● Königs Pilsener alkoholfrei 0.33l 3.80

SOFTS

- Gefiltertes Wasser 1L 2.50 ● Apfelsaft 0.2l 2.80 ● Orangina 0.2l 2.80 ● Coca Cola 0.2l 2.80 ● Spezi 0.5l 4.00 ● Almdudler 0.33l 3.60 ● Schorlen 0.3l 2.50 ● 0.5l 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
0.2l 9.00 0.7l 30.00
- Grüner Veltliner Selection
A – Weingut Schmelzer
0.2l 10.00 0.7l 34.00
- 2016 Muscadet Sévre et Maine
F – Château du Cléray
0.7l 58.00
- 2019 Chardonnay Roussanne
F – Domaine de la Baume
0.7l 48.00

WEIN – ALKOHOLFREI (<0,5%)

- Appalina Sauvignon Blanc
0.2l 7.00 0.7l 22.00
- Appalina Cabernet Sauvignon
0.2l 7.00 0.7l 22.00

ROSÉ

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

ROTWEINE

- Pinot Noir Fabulous Ant
HU – Felso Magyarorszag
0.2l 9.00 0.7l 30.00
- Primitivo
IT - Torrovento
0.2l 9.00 0.7l 30.00
- Zweigelt
A – Weingut Schmelzer
0.2l 10.00 0.7l 34.00
- Lovely Merlot
A – Scheiblhofer
0.2l 11.00 0.7l 35.00
- 2019 Big John
A – Scheiblhofer 0.7l 58.00
- 2016 La Bastide Dauzac
F - Margeaux 0.7l 70.00
- 2019 Château Sergant
F – Lalande de Pomerol 0.7l 58.00

Brotkorb - Olivenöl
Bread basket – olive oil
3.50

KLEINES

- Karamellierte Rote Bete –
Mozzarella – Meerrettich*
Beetroot – mozzarella - horseradish
10.00
- Parmaschinken – Oliven
Parma ham - olives
10.00
- Getrüffelte Entenleberpaté
Truffled duck liver paté
9.00
- Schottischer Räucherlachs
„Label Rouge“ – gegrillte
Avocado – Honig Senf Dillsauce
Scotish graded Salmon "Label Rouge"
– grilled avocado – honey dill mustard
sauce
12.00
- Rosa gebratene
Kalbssemmerrolle –Zwiebel -
Kürbiskernvinaigrette
Pink roasted semmer roll – onions -
pumpkin seed vinaigrette 12.00

FLÜSSIGES

- Tafelspitzbrühe - Fritatten
Beef tea – pancake stripes 8.00
- Cappuccino vom Hummer
Lobster cappuccino 7.00

SÜSSES

- Steirereis (Vanilleeis mit Kürbiskernöl)
Styrian icecream 7.50
- Panna Cotta von der Tonka
Bohne -Mangosauce
Panna cotta from Tonka beans –
mango sauce 7.00

clara vere

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



GROSSES

- Linguini - Steinpilze –
Salsiccia – Tomate - Parmesan
Linguini - porcino – salsiccia –
tomato – Parmesan 22.00
- Linguini - Kalbsbolognese -
Parmesan
Linguini - veal Bolognese –
Parmesan 18.00
- Linguini - Tomaten – Rucola -
Oliven - Parmesan*
Linguini - dried tomatoes – spinach
- olives – Parmesan** 18.00
- Kalbsrahmgulasch –
Steinpilze – hausgemachte
Spätzle – Grüner Salat
Veal goulash – porcino – Swabian
noodles - lettuce 24.00
- Blankett vom BIO Huhn –
Hamburger Krebsauce -
Petersilienkartoffeln – Grüner
Salat
Organic breaded fried chicken –
parsley potatoes – lettuce 22.00
- Toskanischer Braten vom
schwarzen Walnußschwein – mit
Kräutern, Kartoffeln uns
Gemüsen im Ofen geschmort
Toskanian roast from the black
walnut piog – braised with herbs,
potatoes & veggies 22.00
- Wiener Kalbsschnitzel –
Bratkartoffeln – Rahmgurken -
Preiselbeeren
Veal Schnitzel Viennoise
Roasted Potatoes – lettuce –
cranberries 26.00