

APERITIF

- Sprizz alkoholfrei 7.00 ● Weisser Port – Prosecco – Minze – gefrorene Trauben 8.00 ● Prosecco – Limoncello – Eis 8.00 ● Aperol Sprizz 9.00 ● 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

KAFFEE / TEE

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

WEISSWEINE

- 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

- 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
- Côtes du Rhône
F – Pasquier Desvignes
o.2l 10.00 o.7l 34.00
- 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 - Oliventapenade
Bread basket - olive tapenade
3.50

KLEINES / SMALL

- Karamellisierte Rote Bete –
Buratta – Meerrettich*
Beetroot – buratta - horseradish
10.00
- Klassisches Tatar vom Kalb
Classical veal tatar 16.00
- Spargel Erdbeersalat – Panna
Cotta vom Spargel – Tomato –
Babymais
Asparagus strawberry salad - - babay
corn - tomato 14.00
- Pulposalat – Paprika – Tomato –
Babymais
Pulpo salad – pepper – tomato –
baby corb 13.00

FLÜSSIGES / LIQUID

- Tafelspitzbrühe - Fritatten
Beef tea – pancake stripes 9.00
- Cappuccino vom Hummer
Lobster Cappuccino 8.00

SÜSSES / SWEET

- Steirereis (Vanilleeis mit Kürbiskernöl)
Styrian icecream 7.50
- Crème Brûlée 7.00

GROSSES / MAIN

- Linguini – getrocknete
Tomaten – Oliven – Rucola –
Walnüsse - Parmesan*
Linguini – dried tomatoes – olives –
rucola – walnuts - parmesan* 18.00
- Gratiniertes Kräutercrepe –
Mozzarella – Tomatensauce*
Gratinated herb crêpe – mozzarella
– tomato sauce 18.00
- Linguini – Kalbsbolognese -
Parmesan
Linguini - veal Bolognes - Parmesan
19.00
- Wiener Kalbsschnitzel –
Kartoffelsalat – Gurkensalat -
Quittengelee
Veal schnitzel – potatoe &
cucumber salad
Small 19.00 – Regular 26.00
- "Steak Frites"
Rib Eye Steak (AR) – Pommes
Frites – Blattsalate – Trüffeljus –
Hausgemachte Mayo
Rib eye steak – French fries – lettuce
– truffles jus – home made mayo
32.00
- Beelitzer Spargel –
Salzkartoffeln – zerlassene Butter
Asparagus from the region – salt
potatoes – melted butter 19.00
- Mit Buratta 24.00
- Mit Wiener Schnitzel 27.00
- Mit gebeiztem Lachs 25.00
- Mit Parmaschinken 25.00

clara vere
RESTAURANT & WEIN



Unser Frühlingwein:
Château La Baume Rosé
mit Eis – Zitrone & Minze
o,5l 15.00 1,0l 28.00

WEISSWEINE

- F - 2019 Touraine „Les Eglantines“
Sauvignon 38.00
- F - 2019 Pouilly Fumé
„Les Ombelles“ 68.00
- F - 2018 Pouilly Fuissé
Mont Saint Gilbert 74.00
- F - 2019 Bourgogne
Chardonnay
Marguerite Carillon 64.00

ROTWEINE

- F - 2019 Brouilly
Cru du Beaujolais 42.00
- IT - 2019 Chianti
Villa Cardini 28.00
- F - 2019 Gigondas
Chemin des Papes 48.00
- IT - 2019 Valpolicella
Villa Cardini 32.00
- F - 2020 Côtes du Rhône
Pasquir Desvignes 34.00
- ES - 2019 Terruno
Castillo de Aresan 52.00

clara vere

RESTAURANT & WEIN



*Wine per
meter*



R98