

# clara vere

RESTAURANT & WEIN



## VORSPEISEN

- Tafelspitzbrühe - Fritatten  
Beef tea – pancake stripes 8.00
- Cappuccino vom Trüffel  
Cappuccino from truffles 8.00
- Karamellierte Rote Bete – Mozzarella –  
Meerrettich - Mango  
Caramelized beetroot – mozzarella – horseradish –  
mango 12.00
- Gambas al ajiolo 14.00
- Serranoschinken – Büffelmozzarella  
Serrano ham buffalo mozzarella 14.00
- Rosa gebackenes Kalbfleisch – Kürbiskern  
Schalottenvinaigrette  
Pink roasted veal – pumpkinseed shallots vinaigrette  
14.00

## HAUPTGÄNGE

- Semmelknödel – Morchelrahm - Parmesan  
Bread dumplings – creamy morrels - Parmesan\*  
18.00
- Linguini – Garnelen – Rucola – getrocknete  
Tomaten – Oliven – Parmesan\*  
Linguini – shrimps – aragula – dried tomatoes - olives -  
Parmesan\*  
19.00
- Wiener Schnitzel – Kartoffel Gurkensalat –  
Preiselbeeren - Zitrone  
Potato cucumber salad – cranberries - lemon  
24.00
- Wiener Backhendl vom BIO Maishuhn –  
Kartoffel Gurkensalat – Zitrone  
Organic breaded fried chicken  
Potato cucumber salad – cranberries - lemon  
19.50
- 12h sous vide gegarter Kalbstafelspitz – Rote  
Bete – Thymiankartoffeln - Meerrettich  
12h sous vide cooked cap of veal - beetroot – thym  
potatoes – horseradish 24.00

## DESSERT

- Steirereis (Vanilleeis mit Kürbiskernöl)  
Styrian ice cream (vanilla ice cream with pumpkin  
seed oil) 8.00
- Crème Brûlée 5.00
- Für 2: Frisch gebackene Apfeltarte –  
Vanilleeis  
For 2: Freshly baked apple tart – vanilla ice cream  
16.00

## FLAMMKUCHEN

- Zwiebeln & Speck  
Onions & bacon 12.00
- Serranoschinken – Mozzarella – Rucola  
Serrano ham – mozzarella – aragula 15.00
- Scampis & Knoblauch - Rucola  
Scampis & garlic - aragula 16.00
- Birne – 4erlei Käse – Walnüsse - Rucola\*  
Pear – gorgonzola – walnuts - aragula 14.00
- Ziegenkäse – getrocknete Tomaten- Oliven – Rucola\*  
Gout cheese – dried tomatoes – olives – aragula \* 15.00

## Unser Tagesgericht finden Sie auf unserer Tafel

\* = vegetarisch/vegetarian

## APERITIF

- Sprizz alkoholfrei 7.00 ● Prosecco –  
Limoncello – Eis 8.00 ● Aperol Sprizz 9.00 ●  
Negroni 10.00 ● Crémant o.1l 8.00

## KAFFEE / TEE

- Espresso 3.00 ● Kaffee 3.00 ● Tee diverse  
Sorten 3.50

## BIER

- Augustiner 0.5l 6.00 ● Augustiner  
Hefeweizen 0.5l 6.00 ● Gösser Radler 0.5l 6.00  
● Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei 0.5l 6.00

## ALKOHOLFREI

- Gefiltertes Wasser mit/ohne 1L 4.00
- Van Nahmen  
BIO Apfelsaft von Streuobstwiesen 0.2l 4.00
- Van Nahmen  
Saft von der Riesling Traube 0.2l 4.50
- Van Nahmen  
Saft von der Dornfelder Traube 0.2l 4.50
- Schorlen 0.2l 3.00 ● 0.5l 6.00

## WEINE

- Pinot Grigio 0.1 5.00 0.75 32.00
- Grauburgunder 0.1 5.00 0.75 32.00
- Nero D'avola 0.1 5.00 0.75 32.00
- Primitivo 0.1 5.00 0.75 32.00
- Pinot Noir 0.1 5.00 0.75 32.00