

VORSPEISEN

Bunter Blattsalatteller mit Hausdressing, geröstete Saaten, Croutons wahlweise	€ 8,50	A, C, G, H, L, M
mit Räuchertofu	€ 10,50	
mit Stuten-und Ziegenkäsewürfel	€ 11,00	
mit Coppa Schinken	€ 13,00	
 Rindercarpaccio mit Zupfsalat, Balsamico, Schwammerl, Parmesanspähne, Olivenöl		G, H, L, M
€ 15,00		

SUPPEN

Tagessuppe (bitte fragen Sie das Servicepersonal)

€ 5,00

Tomatensüppchen

geröstete Brotwürfel, Basilikum
€ 6,00

A, H

HAUPTGÄNGE

FLEISCH

Geschmortes Ochsenbäckchen

kräftige Merlotjus, Karottengemüse, Serviettenknödel
€ 24,00

C, G, H, L, M

Original Wiener Kalbsschnitzel

in schaumiger Butter gebacken mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren
€ 26,00

A, C, G, H, L

FISCH

Thailändisches Garnelencurry

mit Kokosnussoße, Sesam-Wokgemüse und Basmatireis
€ 26,00

B, E, F, H, L, N

Ausnahmen von Bio kennzeichnen wir mit * aus konventioneller Quelle, MSC – aus nachhaltiger Fischerei, DE-Öko-006.

Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte gleich an. Wir berücksichtigen gerne Ihre Bedürfnisse.

A Glutenhaltige Getreide, B Krebstiere, C Eier, D Fische, E Erdnüsse, F Sojabohnen, G Milch, H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf,
N Sesamsamen, O Schwefeldioxid und Sulphite, P Lupinen, R Weichtiere

VEGETARISCH

Mediterrane Grillgemüsepfanne

mit lauwarmen StuZi (Stuten-und Ziegenmilch) Camembert,
Pesto, Rosmarinkartoffeln

€17,00

G, H, L, M

Hausgemachte Käsespätzle

in feiner Sahnesoße, geschmolzene Zwiebeln

€ 16,00

A, C, G, H, L

VEGAN

Chili sin Carne

mit geräuchertem Tofu, Kidneybohnen, Zuckermais
und gerösteten Weißbrot

€ 12,00

A, F, H, L

DESSERT

Geeister Cappuccino

Kirschen, Amaretto- Mandelsahne

€ 8,50

C, G, H

Maracuja-Sojajoghurt

mit frischen Früchten und hausgemachten Sorbet

€ 9,00

F, H