

SNACKS

Montag bis Sonntag von 12:00 Uhr bis 22:00 Uhr

Flammkuchen mit creme fraiche A,C,G

Flamed tarte with creme fraiche and

und Grillgemüse - grilled vegetables	€ 13,80
und Grillgemüse und Lachs D - grilled vegetables and salmon	€ 13,80
und Schinken und Zwiebel - ham and onions	€ 13,80
und Huhn und roten Zwiebeln - chicken and red onions	€ 13,80

KLEINE KARTE

Dienstag bis Samstag von 12:00 Uhr bis 18:00 Uhr

Montag und Sonntag von 12:00 Uhr bis 20:30 Uhr

Vorspeisen:

**Beef Tatar I Hausebrioche I Trüffelmayonnaise I Kartoffelstroh I
Schmelzzwiebel I Trüffelei A,C,G,L,M,N** € 22,90
beef tartare I homemade brioche buns I truffle mayonnaise I truffle egg

**Französische Zwiebelsuppe mit Käse gratiniert A,C,G,O *vegetarisch
French onion soup au gratin with cheese** € 11,90

**Kleiner gemischter Salat I Kartoffel I Gurke I Karotte I
Wildkräutersalat I Hausdressing G,M *vegetarisch** € 7,50
small mixed salad I potato I cucumber I carrot I wild herb salad I house dressing

**Ziegenkäse im Brickteig gebacken I Kürbis-Mango-Chutney A,C,G
*vegetarisch** € 14,90
goat cheese baked in brick dough I pumpkin mango chutney

**Burrata mit Rucola I Pinienkerne I Paprika-Tomaten-Marmelade
*vegetarisch A,G,L,H** € 17,90
burrata with rocket I pine nuts and pepper-tomato-jam

Hauptspeisen:

Wiener Schnitzel vom Kalb I Petersilienkartoffel I Preiselbeeren
A,C,G,D klein € 17,80 / groß € 25,50
„wiener Schnitzel“ veal I parsley potatoes I cranberries

Kalbsrahmgulasch mit Butternockerl A,C,G,L,O € 28,00
Veal cream goulash with butter dumplings

Tuna Tataki mit Mango-Marillen-Chutney, Rucola, Hausdressing,
D,F,L,N,M € 30,50
tuna tataki with mango and apricot chutney I rocket salad I house dressing

Rotes Curry mit Gemüse und Jasminreis A,E,F,H,L,N *vegan
red curry with vegetables and jasmine rice € 16,90

mit Huhn I chicken € 21,90
mit Tofu € 21,90
mit Rinderfilet I fillet of beef G € 24,90
mit Garnelen I prawns B € 24,90

Ceasar Salat mit Romana Herzen, Parmesan, Croutons, Avocado
A,C,G,D,M *vegetarisch € 16,90
ceasar salad with romaine lettuce, parmesan, croutons, avocado

mit Huhn I chicken sous vide gegart € 21,90
mit Garnelen I prawns B € 24,90

Beilagen:

Pommes Frites A,C,G € 5,50
Süßkartoffel Pommes I sweet potato fries A,C,G € 7,50

Beilagenänderung: Aufpreis € 2,-

Saucen

Sour Cream G	€ 2,50
Mayonnaise C,M	€ 1,50
Ketchup A	€ 1,50
Trüffel Mayonnaise truffel mayonnaise C,M	€ 3,50
Guacamole	€ 3,50

Dessert:

Tiramisu nach Saison – bitte fragen Sie nach unserem Angebot tiramisu according to season – please ask for our current offer A,C,G	€ 9,90
Schokotarte Passionsfrucht Vanilleeis Chocolate tart passion fruit vanilla ice cream A,C,G	€ 12,50

Die 14 Allergene im Überblick

- A – Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B – Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C – Eier und Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D – Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E – Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F – Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G – Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- H – Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L – Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M – Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N – Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O – Schwefeldioxid und Sulfite
- P – Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R – Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse