

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 12:30 Uhr bis 18:00 Uhr

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

Vorspeisen:

Beef Tatar I Hausbrioche 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 | Petersilienkartoffel | Preiselbeeren
A,C,G,D klein € 17,80 / groß € 25,50

„wiener Schnitzel“ veal | parsley potatoes | 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 | rocket salad | 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 | chicken € 21,90

mit Tofu € 21,90

mit Rinderfilet | fillet of beef G € 24,90

mit Garnelen | prawns B € 24,90

Cesar Salat mit Romana Herzen, Parmesan, Croutons, Avocado

A,C,G,D,M *vegetarisch € 16,90

cesar salad with romaine lettuce, parmesan, croutons, avocado

mit Huhn | chicken sous vide gegart € 21,90

mit Garnelen | prawns B € 24,90

Beilagen:

Pommes Frites A,C,G € 5,50

Süßkartoffel Pommes | 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 I 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 I Passionsfrucht I Vanilleeis

Chocolate tart I passion fruit I 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