



# F O O D



**Burrata** | Rucola | Pinienkerne | Paprika-Tomaten-Marmelade |  
Hausbrot A,G,L,H \*vegetarisch  
burrata | arugula | pine nuts | pepper-tomato-jam | homemade bread  
€ 17,90

**Beef Tatar** | Hausbrot | Trüffelmayonnaise | Kartoffelstroh |  
Schmelzzwiebel | Trüffelei A,C,G,L,M,N  
beef tartare | homemade bread | truffelmayonnaise | truffle egg  
€ 22,90

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

**Trüffel Gnocchi in Trüffelpanna** | Ruccola | Parmesan A,C,G,L,O  
Truffle gnocchi in truffle cream sauce | arugula | parmesan  
€ 22,00

**Tuna Tataki** | Mango-Marillen-Chutney | Rucola | Hausdressing D,F,L,M,N  
tuna tataki | mango and apricot chutney | arugula | house dressing  
€ 24,90

**TAGLIATA DI MANZO VON DER BEIRIED** | Rucola | Pinienkerne |  
Parmesan | Balsamico-Jus | Hausbrot A,G,H,L,M,O  
tagliata di manzo from the sirloin | arugula | pine nuts | parmesan |  
balsamico-jus | homemade bread  
€ 28,50

**Unsere Speisen servieren wir von Montag bis Sonntag  
von 12:30 Uhr bis 18:00 uhr**





# F O O D



## **CEASAR SALAT** | Romana Herzen | Parmesan | Croutons | Guacamole

A,C,G,D,M \*vegetarisch

ceasar salad | romaine lettuce | parmesan | croutons | guacamole € 16,90

mit Huhn | chicken G € 21,90

mit Garnelen | prawns B,G € 24,90

## **Kleiner gemischter Salat** | Kartoffel | Gurke | Karotte | Hausdressing

G,M, \*vegetarisch

small mixed salad | potato | cucumber | carrot | house dressing

€ 7,50

## **BEILAGEN | SIDES**

Pommes Frites A,C

€ 5,50

Süßkartoffel Pommes | sweet potato fries A,C

€ 7,50

## **SAUCEN | DIPS**

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

## **BEILAGENÄNDERUNG AUFPREIS**

€ 2,00

**Unsere Speisen servieren wir von Montag bis Sonntag  
von 12:30 Uhr bis 18:00 uhr**





# B O W L



## **BASIS I BASE\*** A,F,N \*vegan

€ 9,50

Reis I Salat I Guacamole I Edamame I Karotte I Radieschen I Mais I  
Tomaten I Wakame

rice I lettuce I guacamole I edamame I carrot I radish I corn I tomato I  
wakame

\*in jeder Bowl ist die Basis inkludiert

\*the base is included in every bowl

## **PROTEINE I PROTEINS\***

Huhn I chicken A,E,F,N,O

+ € 6,00

Garnelen I prawns A,E,F,N,O

+ € 8,00

Falafel

+ € 6,00

## **DRESSING\***

Sesam I sesame A,F,G,O

Trüffel-Soja I truffle-soy A,F,G,O

Mango-Kokos I mango-coconut A,E,F,L,M,N \*vegan

\*wähle ein Dressing deiner Wahl I choose one dressing of your choice

## **TOPPING\***

Crispy seaweed N

Erdnüsse I peanuts E

Röstzwiebel I fried onion A

Rosa Ingwer I pickled ginger

Sesam I sesame N

Chili in Öl I chili in oil

**Unsere Speisen servieren wir von Montag bis Sonntag  
von 12:30 Uhr bis 18:00 uhr**





**F O**  
**O D**



**Tiramisu nach Saison** – bitte frag nach unserem Angebot  
tiramisu according to season – please ask for our current offer A,C,G

€ 9,90

### **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

**Unsere Speisen servieren wir von Montag bis Sonntag  
von 12:30 Uhr bis 18:00 uhr**





# D R I N K S



## ACTIVE REFRESHING

Mate-Minze BIO Limonade € 8,50

Fresh drink of the day € 7,50

Citrus Electrolyte Cooler € 7,50

Kokoswasser, Orange, Limette, Meersalz, Minze

## WELLNESS RECOVERY

Mint Tonic € 9,00

Herbal Tea, Kokoswasser, Minze, Soda

## PROTEIN & PERFORMANCE

Iced Protein Matcha Latte € 7,50

Matcha Shot, Vanilla Protein Mix

Protein Cold Brew € 7,50

Cold Brew Coffee, Vanilla Protein Mix

## NO ALCOHOL SPRITZ

Kombucha Spritz € 8,50

Kombucha, Aperitivo, Orange, Thymian

Rosemary Grapefruit Tonic 0,0% € 10,00

Pink Grapefruit, Rosmarin Honig Sirup, Organics Tonic Water





# D R I N K S



## WATER

Thalheim prickelnd I Still 0,75l	€ 8,50
Karaffe Soda 1,0l	€ 5,50
Karaffe Soda Zitrone 1,0l	€ 6,-

## COOL & FRESH

Organics by Red Bull (diverse Sorten)	€ 5,20
Red Bull Klassik I Sugarfree I Summer Edition	
Coca Cola Zero	€ 4,80
Rauch Granatapfel Eistee	€ 5,50

## COFFEE

Verlängerter	€ 4,60
Espresso / Espresso doppio	€ 3,70 / € 5,-
Espresso Affogato	€ 6,50

## SHAKES

Bananenshake oder Heidelbeershake	€ 7,90
*mit Hafer- oder Mandelmilch	+ € 0,50
*mit AlpenPower BIO Whey Protein Vanille 30g	+ € 3,50
*mit AlpenPower Whey Protein Isolat Schoko 30g	+ € 3,50





# D R I N K S



## SIMPLE CLASSY

€ 8,90

### **Pfirsich Spritz\***

Organics Fizzy Peach | Prosecco

### **Yuzu Mango Spritz\***

Yuzushu | Rauch Mango Saft | Prosecco | Minze

### **Sarti Spritz\***

Sarti Rosa | Soda | Prosecco | Limette

### **Lillet Purple Berry\***

Lillet Rosé | Organics Purple Berry | Prosecco

### **Aperol Spritz\***

Aperol | Prosecco | Soda

### **Blackberry Spritz\***

Organics Minty Blackberry | Prosecco | Limette

### **Red Bull Summer Spritz\***

Red Bull Summer Edition | Prosecco | Limette

\*als KARAFFE

€ 33,50





# D R I N K S



## Beer o'clock

Thalheim Märzen vom Fass 0,3l	€ 4,70
Thalheim Radler Zitrone 0,33l	€ 4,70
Thalheim alkoholfrei 0,33l	€ 4,70

## Shots

Berliner Luft 0,02	€ 4,-
Yuzu Sweet & Sour	€ 5,-
Espresso Martini	€ 5,-

## Strong & Fresh

### Gerl's Gin & Tonic

Gerl's Gin   Organics Tonic Water	€ 14,70
-----------------------------------	---------

### Moscow Mule

Belvedere Vodka   Zitrone   Organics Ginger Beer	€ 13,50
--	---------

### Vodka Wellness

Belvedere Vodka   Zitrone   Organics Ginger Beer	€ 11,50
--	---------





# W I N E



## WHITE WINE

2025 Grüner Veltliner „am Berg“, Weingut Ott, Österreich

1/8 | 0,75 | 1,5

€ 8,- | € 44,- | € 75,-

2025 Sauvignon Blanc „Kalk & Kreide“, Weingut Tement, Österreich

1/8 | 0,75

€ 9,30 | € 48,-

2024 Weissburgunder, Dr. Bürklin-Wolf, Deutschland

1/8 | 0,75

€ 8,- | € 44,-

## ROSÈ WINE

2025 Rosé Coteaux d'Aix en Provence, Frankreich

1/8 | 0,75 | 1,5

€ 8,- | € 48,- | € 85,-

2025 Whispering Angel, Château d'Esclans, Frankreich

1/8 | 0,75 | 1,5

€ 12,- | € 66,- | € 120,-

2024 Château Minuty Prestige Rosé, Frankreich

1/8 | 0,75 | 1,5

€ 12,- | € 66,- | € 120,-





# BUB BLES



## SPARKLING WINE 0,75l

Prosecco Le Contesse	€ 39,-
Sparkling Tea Lyserod *alkoholfrei	€ 55,-
Bründlmayer Brut Rosé	€ 69,-

**\*alle Schaumweine glasweise erhältlich!**

## SPECIALS 0,75l

<b>Chandon Spritz</b> Orange Peel & Spices	€ 57,-
<b>Chandon Spritz</b> Lemon & Verbena	€ 57,-

## CHAMPAGNE 0,75l

Moët & Chandon Ice Imperial	€ 150,-
Moët & Chandon Ice Imperial Rosé	€ 152,-
Ruinart Rosé Brut	€ 179,-
Ruinart´ R´ Brut	€ 155,-
Perrier Jouët Belle Époque Brut 2016	€ 295,-
Dom Perignon 2012	€ 410,-

## GRUPPEN SPECIALS

### APEROL TUB

1 Flasche Aperol 1,0l, 3 Flaschen Prosecco, 2 Karaffen Soda	€ 165,-
--	---------

### WELLNESS TUB

1 Flasche Belvedere Vodka 0,75l, 3 Karaffen Soda Zitrone,	€ 165,-
---	---------

