

A LA CARTE

VORSPEISEN

WARMES BIO SAUERTEIG - WEIZENBROT
"JOSEPHINE"
mit geschlagener Salzbutter
Euro 5,60

scharfer Paradeiserdip Euro 3,50
Hummus mit Pesto Euro 3,50
Olivenöl, Maldon-Salzflöckchen, Kubebenpfeffer
Euro 3,50



BEEF TARTARE
mit geriebenem Ei und Josephprot
Euro 19,50

GEBRATENER ZIEGENKÄSE AUF LANGOS
marinierter Spargel, Tomaten-Salsa, Sriracha
Euro 14,50



SALAT MIT SARDISCHER PASTA
Blattsalat, Rucola, orientalische Melanzani,
Kirschtomaten, Jungzwiebel, veganes Kokosjoghurt,
Orangendressing, Mandelsplitter
Euro 14,50



RISOTTO
mit Curry, Kokosmilch, Erbsen und Garnelen
Euro 16,00



SHIITAKEPILZ - LAUCH - QUICHE
mit Blattsalat
Euro 14,00



SUPPEN

SPARGELCREMESUPPE
mit knusprigem Polenta-Tascherl
Euro 9,00



KLARE HÜHNERSUPPE
mit Hühnerfleisch und Grießnockerl
Euro 8,00

HAUPTSPEISEN

1/2 TOSKANISCHES-ROSMARINHUHN

Im Pfandl, auf würzigen Tomaten, Oliven
und Erdäpfel

Euro 20,00



MELANZANI AUS DEM OFEN

mit Hummus, Peperonata, Tomaten, Pesto,
Sonnenblumenkernen und Olivenöl

Euro 18,50



SPAGHETTI

mit grünem und weißem Spargel, Tomaten,
Hollandaise und Parmesan

Euro 22,00



SAUTIERTER GRÜNER UND WEIßER SPARGEL

mit gebackenem Ei, Hollandaise und Thun
Beinschinken

Euro 21

GEBRATENES LACHSFORELLENFILET

auf Pastinaken-Zitronengras-Creme,
Blattspinat, Erdäpfel-Crunch

Euro 25,00



SCHNITZERL VOM SCHWEIN

mit Erdäpfelsalat

Euro 18,50

METZGERSTÜCK

Saftig zartes Rindfleisch, rosa gebraten und dünn
geschnitten, mit wildem Brokkoli, Hoisin Sauce und
geräuchertem Rahm

Euro 24,00



SMASHED BURGER

Rindfleisch, Brioche Brötchen, Tomaten, Sprossen,
Salat, hausgemachtes Ketchup, Sauerrahmsauce, Rote
Zwiebel, Cheddar, Fries

Euro 17,00

PLANTED BURGER

Planted Curry Chicken, Brioche Brötchen, Tomaten,
Salat, Sprossen hausgemachtes Ketchup, V-Joghurt-
Mayo Rote Zwiebel, V-Cheddar, Fries

Euro 18,50





STEAK

SIMMENTALER RINDERFILET STEAK 250g
mit Fries und Jus
Euro 48,00



T-BONE "DRY AGED" ca 500-1000g

Seinen Namen verdankt das T-Bone Steak dem markanten Knochen, der die Beiried und den Lungenbraten vereint und gleichzeitig den unverwechselbaren Geschmack und die Saftigkeit dieses Steaks intensiviert. Euro 12,00 /100g



GEBRATENE GARNELE
Euro 3,50



HELLFIRE DIP
Habanero Chilli, Rahm, Mayo, Tahina
Euro 3,50

BEILAGEN



BLATTSALAT
Zitronen-Balsamico Dressing Euro 4,90



 VEGAN

HAUSGEMACHTER ERDÄPFELSALAT
Euro 5,90



KNUSPRIGE POMMES FRITTES
Euro 5,80



 VEGAN

SÜBKARTOFFEL POMMES
mit Parmesan und Trüffel-Mayonnaise
Euro 9,00



BLATTSPINAT
mit brauner Butter und Parmesan
Euro 7,50





DESSERT

HAUSGEMACHTES TIRAMISU

Euro 10,50

FRISCHE DUKATENBUCHTELN
mit Vanillesauce und Marillenmarmelade

Euro 9,50

SCHOKOLADE FÜR DIE SEELE
cremiger Schokoladekuchen mit Amaretto-Marillen
und gesalzenem Karamelleis

Euro 12,00

PALATSCHINKEN

Marillenmarmelade und Marillen

Euro 8,00

OMAS SAFTIGER BLECHKUCHEN HAUSGEMACHT

mit wechselndem Früchtebelag. Bitte fragen Sie
unsere Kellner

Euro 5,50

APFELSTRUDEL

Euro 6,50



SACHERTORTE

Euro 6,50

ESTERHAZYSCHNITTE

Euro 6,50



HIMBEER -SCHOKOMOUSSE TÖRTCHEN

Euro 6,50



Glutenfrei



Vegetarisch

Alle Preise inkl. Steuern und Abgaben