

a la carte

VORSPEISEN

WARMES BIO SAUERTEIG - WEIZENBROT "JOSEPHINE"

mit geschlagener Salzbutter
Euro 5,60

Paprika-Cashew Dip Euro 3,50

Hummus mit Pesto Euro 3,50

Olivenöl, Maldon-Salzflocken, Kubebenpfeffer Euro 3,50

VEGAN

VEGAN

VEGAN

BEEF TARTARE

mit geriebenem Ei und Josephbrot
Euro 19,50

HAUSGEMACHTES LANGOS

mit Caesar Salad, Hummus und gebratener Miso Karotte
Euro 15,50



UPGRADE YOUR LANGOS:

GEBRATENE GARNELE

Euro 3,50

PETERSILRISOTTO

mit Safran-Petersilwurzel, eingelegten Amalfizitronen
und Zitronenöl



Euro 16,50



ERDSONNENBLUME (TOPINAMBUR)

knusprig und cremig, mit Birne, Chicorée und



Haselnuss
Euro 16,50

VEGAN

GETRÜFFELTE LAUCH QUICHE

mit Shiitake, Prosciutto und Rucola
Euro 15,50

SUPPEN

KLARE HÜHNERSUPPE

mit Grießnockerl
Euro 8,00

PARADEISER CREMESUPPE

mit Olivenöl und Käsetoast
Euro 8,00



HAUPTSPEISEN

1/2 CRUNCHY ASIA CHICKEN
mit Coleslaw, Zitronengras Dip
und Quetsch-Erdäpfel
Euro 24,00

MELANZANI AUS DEM OFEN
mit Melanzanicreme, gerösteten Kichererbsen, Chilli
Crunch und veganem Joghurt
Euro 18,80



OMAS GRAMMELKNÖDEL
auf Veltlinerkraut
Euro 18,00

“VONATUR” LACHSFILET
auf Blattspinat, mit kandiertem Ingwer, Marakuja-
Fischsauce, Hollandaise und Babyerdäpfel
Euro 26,00



WIENERSCHNITZERL VOM KALB
mit Erdäpfelsalat
Euro 28,00

GESCHMORTES KALBSSCHULTERSCHERZERL
mit Erdäpfelpüree und gegrilltem wilden Brokkoli
Euro 28,00



SMASHED BURGER
Rindfleisch, Brioche Brötchen, Tomaten, Sprossen,
Salat, hausgemachtes Ketchup, Sauerrahmsauce, Rote
Zwiebel, Cheddar und Fries
Euro 17,00

PLANTED BURGER
Planted Curry Chicken, Brioche Brötchen, Tomaten,
Salat, Sprossen hausgemachtes Ketchup, V-Joghurt-
Mayo Rote Zwiebel, V-Cheddar und Fries
Euro 18,50



STEAK

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



T-BONE "DRY AGED" 500g
mit Fries und Jus Euro 68,00



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

KNUSPRIGE TRÜFFEL-POMMES
mit Parmesan und Trüffel-Mayonnaise
Euro 8,00



BLATTSPINAT
mit brauner Butter und Parmesan
Euro 7,50



DESSERT



MILCHREIS

mit Kaffir-Limettenblätter, Limette und Salzkaramell
Euro 12,00

FRISCHE DUKATENBUCHTELN

mit Vanillesauce
Euro 10,00

WARME MOHNTORTE

mit Himbeermark und Vanilleeis
Euro 12,00



DIVERSE KUCHEN UND TORTEN AUS UNSERER VITRINE

Euro 6,80



Glutenfrei



Vegetarisch

Alle Preise inkl. Steuern und Abgaben