

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-Salzflocken, Kubebenpfeffer
Euro 3,50



BEEF TARTARE
mit geriebenem Ei und Josephbrot
Euro 19,50

GEBRATENER ZIEGENKÄSE AUF LANGOS
marinierter Kürbis, Salaten und Kernöl
Euro 15,50



ROTE RÜBEN TARTARE
mit Karotten-Kokos-Creme, Walnüsse und Kren
Euro 16,5



BUCHWEIZENRISOTTO
Karfiol, Cashewkerne, Weintrauben und Lauch
Euro 16,5



GETRÜFFELTE LAUCH QUICHE
mit Shitaake, Prosciutto und Rucola
Euro 15,50

SUPPEN

KLARE HÜHNERSUPPE
mit Grießnockerl
Euro 8,00

KÜRBISCREMESUPPE
mit Kernen und Kernöl
Euro 8,00



HAUPTSPEISEN

ORANGEN-MAISHÄHNCHENBRUST
auf Curry-Paella
Euro 24,00



MELANZANI AUS DEM OFEN
mit rotem Hummus, Masala Linsen, Spinat,
Sonnenblumenkernen und Kresse
Euro 18,50



VEGAN

GNOCCHI
mit im Ofen gerösteter Topinambur und Apfel,
Blattspinat und Sauce Hollandaise
Euro 21,00



WURZELFLEISCH VOM ZANDER
Zanderfilet, Fischfond, Wurzelgemüse, Wasabi
und Basilikumöl
Euro 26,00



SCHNITZERL VOM SCHWEIN
mit Erdäpfelsalat
Euro 18,50

GESCHMORTES RINDSBACKERL
mit Kürbiscreme, gebratenem Kürbis und Birnen
Euro 26,00



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

VEGAN

STEAK

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



T-BONE "DRY AGED" 500/1000g
500g EURO 68,00
1000g EURO 132,00



GEBRATENE GARNELE
Euro 3,50



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



BEILAGEN

BLATTSALAT
Zitronen-Balsamico Dressing Euro 4,90



HAUSGEMACHTER ERDÄPFELSALAT
Euro 5,90



KNUSPRIGE POMMES FRITTES
Euro 5,80



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



BLATTSPINAT
mit brauner Butter und Parmesan
Euro 7,50



DESSERT

SCHOKOLADENMOUSSE
mit Maroni und Rotweinzwetschken
Euro 12,00

FRISCHE DUKATENBUCHTELN
mit Vanillesauce
Euro 9,50

WARME MOHNTORTE
mit Himbeermark und Vanilleeis
Euro 12,00



OMAS SAFTIGER BLECHKUCHEN
HAUSGEMACHT
mit wechselndem Früchtebelag. Bitte fragen Sie
unseren Kellner
Euro 5,50

APFELSTRUDEL
Euro 6,50



SACHERTORTE
Euro 6,50

MARONISCHNITTE
Euro 6,50

HIMBEER -SCHOKOMOUSSE TÖRTCHEN
Euro 6,50



Glutenfrei



Vegetarisch

Alle Preise inkl. Steuern und Abgaben