

Unsere Speisekarte

Tramezzini Sandwich | **vegan** EIFILIMINIP
Avocado | Paprikacreme | Pilze & Tempeh
10,80

Kräftige Rindsuppe AICIGIL
Frittaten oder Nudeln | Gemüse
4,70

Tom Kha Gai | **vegan** AIHIEIOIPIL
Chicken Chunks
6,50

Basische Gemüsesuppe | **vegan** FIL
Miso | Nori | Tofu
Klein 6,50
Groß 8,50

Wienerschnitzel vom Steirer-Schwein oder Hendl AICIGIOIP
Petersilerdäpfel | Preiselbeeren
14,90

Cordon Bleu vom Steirer-Schwein oder Hendl AICIGIOIP
Reis | Preiselbeeren
15,90

Zwiebelrostbraten AIGILIOIP
Rosa Beiried von der Kalbin
Speckbohnen | Kartoffelrose | Röstzwiebel
20,50

Geröstete Leber vom steirischen Schwein EIGHILINIO
Erdäpfelpüree | Apfel | Speck | Röstzwiebel
14,20

Filet von der Lachsforelle aus Kalwang DIOIPIG
Süßkartoffelpüree | Chicoreé | Zwiebel | Birne
21,50

vielleicht noch einen Salat dazu? GIMIO
5,80

Salatteller AICIEIHIFIM

Kürbiskerne | Sojanaise | Zitrone

mit Hühnerstreifen

gebacken oder natur gebraten

oder

mit gebackenem Schafskäse in Körnerpanade

13,80

Hausgemachte Gnocchi CIEIGHIOIP

Getrocknete Tomate | Oliven | Fenchel | Nüsse | Salat

15,20

Reispapier Dumplings | **vegan** HIOIPIEINIMIA

Humus | Glasnudeln | Seitan | Wurzelgemüse

14,50

| Beilagenänderungen nur gegen Aufzahlung möglich |

Das Nachspiel

Schoko-Brownie AICIGIH

Walnüsse | Vanilleeis | Beeren | Schlagobers

7,50

Creme brulé | **vegan** EIHIOPIFIA

Kardamom | Zwetschke | Cassis Sorbet

7,20

Hausgemachter Apfelstrudel AIGIHIO

5,20

mit Schlagobers oder Vanilleeis

6,50

Unser Eissorten kommen aus der Eismanufaktur Salzburg und werden ausschließlich aus natürlichen Zutaten und mit regionaler Bio-Milch hergestellt

| ALLES ÜBER ALLERGENE |

Unser Serviceteam erzählt Ihnen gerne alles was Sie wissen möchten...
zu den Allergenen in unseren Gerichten zumindest. Alle unsere Weine enthalten Sulfite.

A-Gluten, B-Krebstiere, C-Eier, D-Fisch, E-Erdnüsse, F-Soja, G-Milch,
H-Schalenfrüchte, L-Sellerie, M-Senf, N-Sesam, O-Sulfite, P-Lupinen, R-Weichtiere