

Unsere Speisekarte

Roastbeef AICIFILIMIN 14,80

Glasnudelsalat | Wasabi – Sojanaise | Rettich | Ei

Roastbeef / glass noodle salad / wasabi soyanaise / radish / egg

Kaltschale vom Schafkäse FIGIHIP 11,80

Linsenbratling | Feige | Walnüsse | Gurke

*Cold bowl from feta cheese / lentil patty / fig / walnuts / cucumber
auch vegan möglich – also vegan possible*

Krenschaumsuppe | vegan FIHILIM 6,90

Apfel – Radieschen – Tofu - Tartar

Foam soup of horseradish / apple – radish – tofu - tartare

Kräftige Rindsuppe AICIGIL 4,90

Frittaten oder Nudeln | Gemüse

Clear soup of beef / sliced pancakes or noodles / vegetables

Basische Gemüsesuppe | vegan AIFIL klein 7,20 | groß 9,20

Miso | Nori | Tofu

Vegetable based soup / miso / nori / tofu

Wienerschnitzel

vom Steirer-Schwein oder Huhn AICIGIPIP 17,20

Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren

*Escalope of styrian pork or chicken "Vienna style" /
parsley potatoes / cranberries*

Paillard vom Rind GIMIO 25,20

Hirse-Risotto | Zwiebel | Tomate | Paprika

Paillard from beef / millet risotto / onion / tomato / pepper

Geröstete Leber vom steirischen Schwein GILLO 15,10
Kartoffelpüree | Apfel | Speck | Röstzwiebel

Roasted liver of styrian pork | mashed potatoes | apple | bacon | roasted onions

Edelwels aus dem Salzkammergut AIDIG 23,20
Kartoffelschnecke | Erbse – Minze – Creme | Kokos

Precious catfish | potato roll | pear – mint – cream | coconut

Salatteller mit Hühnerstreifen AICIEIHIFIMIGILIN 16,90
in Körner-Nusspanade gebacken oder natur gebraten
Kürbiskerne | Sojanaise

+ extra Kürbiskernöl | *extra pumpking seed oil* +1,20

*Mixed salad with chicken strips | deep fried in grains-nut breading or natural
pumpkin seeds | sojanaise*

**Schafskäse im Strudelteig
mit Honig auf Salat** EIAIHIFIMIGILIN 15,80
Chutney | Nüsse | Saisonales Obst & Gemüse

*Feta cheese in strudel pastry with honey on salad |
chutney | nuts | seasonal fruits & vegetables*

Falafel | **vegan** FIHIP 14,90
Kohlrabi – Carpaccio | Rote Rübe | Vinaigrette

Falafel | kohlrabi – carpaccio | beetroot | vinaigrette

5 Stk. Handgemachte Bärlauch-Ravioli | **vegan** AIFIH 15,10
Sonnenblumenkerne | Zitrone | vegane Hollandaise

*5 pieces handmade wild garlic ravioli | sunflower seeds | lemon | vegan
hollandaise*

vielleicht noch einen Salat dazu? AICIEIFIGIMIOIHILIP klein 5,10 | groß 7,10
maybe a side salad too?

Das Nachspiel

Schoko-Brownie CIGIHE 9,10

Walnüsse | Vanilleeis | Beeren | Schlagobers | Mousse

Chocolate-Brownie |

walnuts | vanilla ice cream | berries | whipped cream | mousse

Hausgemachter Apfelstrudel AlGIHIO 5,90

mit Schlagobers oder Vanilleeis 7,10

Homemade apple strudel

with whipped cream or vanilla ice cream

| Wir berechnen folgendes zusätzlich - *We charge the following additionally* |

Beilagenänderung | *changes to supplements* € 1,20

Kernöl | *pumpkin seed oil* € 1,20

Mayonnaise / Ketchup € 0,80

Brot pro Person | *bread per person* € 1,20

Unser Eissorten kommen aus der Eismanufaktur „Eiswerk“ 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

Our ice cream come from the Salzburg ice cream factory “Eiswerk” and are made exclusively from natural ingredients and with regional organic milk

| ALL ABOUT ALLERGENS |

Our service team will be happy to tell you everything you want to know ...
to the allergens in our dishes. All our wines contain sulphites.

A-gluten, B-crustaceans, C-eggs, D-fish, E-peanuts, F-soy, G-milk,
H-nuts, L-celery, M-mustard, N-sesame, O-sulfites, P-lupins, R-molluscs