

Unsere Speisekarte

Burrata GHJM 14,80

Pesto | Walnüsse | Körnerbrot | Erdbeeren | Spargel

Burrata | pesto | walnuts | bread with seeds | strawberries | asparagus

Warme Vichyssoise | **vegan** FILIGIP 6,20

Lauchknödel | Radieschen

Warm "Vichyssoise" | dumplings with leek | radish

Kräftige Rindsuppe AICIGIL 5,10

Frittaten oder Nudeln | Gemüse

Clear soup of beef | sliced pancakes or noodles | vegetables

Basische Gemüsesuppe | **vegan** AIFIL klein 7,50 | groß 9,50

Miso | Nori | Tofu

Vegetable based soup | miso | nori | tofu

Wienerschnitzel

vom Steirer-Schwein oder Huhn AICIGIPIP 17,80

Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren

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

Roastbeef "Surf & Turf" AICIGILIPID 29,30

Soufflierte Laugenbrezen | Zweierlei vom Spargel | Jus | Rotgarnele

Roast beef "medium" | lye pretzel soufflé | two kinds of asparagus | jus | red shrimp

Sous vide gegartes Bio-Bergscheck-Rind GIMIO 24,80

Mangold | Käferbohnen | Grammeln | Erdäpfelcreme

Sous vide „Bio-Bergscheck“ beef | chard | bean | grambling | potato cream

- Geröstete Leber vom steirischen Schwein** GILIO 15,80
 Kartoffelpüree | Apfel | Speck | Röstzwiebel
Roasted liver of styrian pork | mashed potatoes | apple | bacon | roasted onions
- Edelwels aus dem Salzkammergut** CIDIGIO 25,30
 Pochiert in Kokosmilch | Gelbe Linsen | Harissa-Creme | Grapefruit
Precious catfish | poached in coconut milk | yellow lentils | pepper cream | grapefruit
- Salatteller mit Hühnerstreifen** AICIEIHIFIMIGILIN 17,20
 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 16,80
 Chutney | Nüsse | Saisonales Obst & Gemüse
Feta cheese in strudel pastry with honey on salad | chutney | nuts | seasonal fruits & vegetables
- „Carbonara“ Kartoffeltaler | **vegan**** AIFIHIP 15,60
 Spargel | Tofu | Spinat
“Carbonara” potato dumpling | asparagus | tofu | spinach
- Geschmorter Sellerie | **vegan**** FIHIOPIE 15,10
 Tom Kha – Sauce | Rhabarber | Selleriebällchen & -creme | Erdnüsse
Braised celery | Tom Kha – Sauce | rhubarb | celeryballs &- cream | peanuts
- vielleicht noch einen Salat dazu?** AICIEIFIGIMIOIHILIP klein 5,80 | groß 7,80
 maybe a side salad too?

Das Nachspiel

Schoko-Brownie CIGIHIEIP 9,50

Walnüsse | Vanilleeis | Beeren | Schlagobers | Mousse

Chocolate-Brownie |

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

Veganes Baklava AIH 9,50

Walnüsse | Pistazien | Sorbet

Vegan Baklava | walnuts | pistachio | sorbet

Hausgemachter Apfelstrudel AIGHIO 6,10

mit Schlagobers 7,10

mit Vanilleeis 8,10

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* € 2,00

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