

## Unsere Speisekarte

**Ceviche vom Kabeljau** DILIMIOIP 14,10

Dashi | Rote Rübe

*Cod ceviche / dashi / beetroot*

**Labneh | vegan** FIHIP 11,20

Glasnudel-Tofu-Salat | Mohn | Granatapfel

*Labneh | vegan*

*Glasnoodle-tofu-salad / poppy seed / pomegranate*

**Selleriecremesuppe | vegan** FIL 7,50

Stangensellerie | Marillen-Espuma

*Cream of celery soup / celery stalks / apricot-espuma*

**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** AICIGIOIP 17,80

Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren

*Escalope of styrian pork or chicken "Vienna style" /*

*parsley potatoes / cranberries*

**Beiriedschnitte mit Zwiebel-Senfkruste** AICIGILIOIP 26,60

Weißkraut | Kartoffel | Wilder Brokkoli

*Slice of roast beef / white cabbage / potatoes*

**Zerlei vom Huhn** CIAILIMIOIGID 19,80

Involtini | gebackene Keule

Bohnencreme | Ricotta-Bällchen | Gelbe Beete | Sardellen

*2 kinds of chicken | involtini | fried*

*cream of beans | ricotta-balls | yellow beetroot | anchovies*

**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 | pochiert** AIDIG 26,20

Fregola Sarda | Erbse | Minze

*Poched fillet of catfish | fregola sarda | peas | mint*

**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*

**BBQ Karfiol | **vegan**** FIHIP 14,50

Auberginen-Creme | Mais-Salsa | Cashew

*Cauliflower "BBQ style" | cream of eggplant | salsa with corn | cashew*

**Hausgemachte Fettuccine | **vegan**** FIAILIOIP 15,80

Tofu-Speck | Tomate | Frischkäse-Espuma

*Homemade Fettuccine | tofu-bacon | tomato | cream cheese-espuma*

**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*

**Veganer Cashew-Cheesecake** HIF 9,50

Pfirsich | Joghurteis | Kokos Karamell

*Vegan cashew-cheesecake | peach | yoghurt ice cream | coconut-caramel*

**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