

Unsere Speisekarte

Entenbrust A|G|L|M|N|O 13,80

Kohlsprossen | Grapefruit | Tahin | Kümmel | Brioche

Duck breast | brussel sprouts | grapefruit | brioche | tahin | caraway

Falsche Jakobsmuschel | vegan F|H|M|N|O 12,10

Rettich | Nori dressing | Haselnuss | Senfkaviar | Gurke

False scallop

radish | nori dressing | hazelnut | mustard caviar | cucumber

Maronicremesuppe | vegan F|L|O 7,50

Cranberry | Rosmarin

Chestnut cream soup | cranberry | rosemary

Kräftige Rindsuppe A|C|G|L 5,10

Frittaten oder Nudeln | Gemüse

Clear soup of beef | sliced pancakes or noodles | vegetables

Basische Gemüsesuppe | vegan A|F|L klein 7,50 | groß 9,50

Miso | Nori | Tofu

Vegetable based soup | miso | nori | tofu

Wienerschnitzel

vom Steirer-Schwein oder Huhn A|C|G|O|P 17,80

Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren

Escalope of Styrian pork or chicken "Vienna style" |

parsley potatoes | cranberries

Zwiebelrostbraten A|C|G|L|M|O 25,80

Medium

Dinkel Nockerl | Röstzwiebel | Wurzelgemüse

Roast beef with onions | medium

small spelt dumplings | roasted onions | root vegetables

- Geschmorte Bio Schweinsbackerl** G|L|M|N|O 19,50
 Karotten-Linsen-Stampf | Fenchel
Braised bio pork cheeks | carrot-lentil smash | fennel
- Geröstete Leber vom steirischen Schwein** G|L|O 15,80
 Kartoffelpüree | Apfel | Speck | Röstzwiebel
Roasted liver of Styrian pork | mashed potatoes | apple | bacon | roasted onions
- Fisch des Tages** G|M|N|O 26,80
 Kartoffel | Käferbohnen | Paprika
Fish of the day | potatoes | styrian beans | bell peppers
- Salatteller mit Hühnerstreifen** A|C|E|H|F|M|G|L|N 17,20
 in Körner-Nusspanade gebacken oder natur gebraten
 Kürbiskerne | Sojanaise
 + extra Kürbiskernöl | *extra pumpkin seed oil* +1,20
Mixed salad with chicken strips | deep fried in grain-nut breading or natural pumpkin seeds | sojanaise
- Schafskäse im Strudelteig
 mit Honig auf Salat** E|A|H|F|M|G|L|N|C 16,80
 Chutney | Nüsse | Saisonales Obst & Gemüse
Feta cheese in strudel pastry with honey on salad | chutney | nuts | seasonal fruits & vegetables
- Geschmorter-Orangen-Chicorée | **vegan**** A|F|L|N|O 14,80
 Sonnenblumenkernrisotto | Umamibrösel | Sellerie
Braised orange chicorée risotto of sunflower seeds | umami crumbles | celery
- Mais Falafel | **vegan**** F|H|M|N|O 15,80
 Rote Rüben Baba Ganoush | Apfel-Koriander-Salsa | Süßkartoffel
Corn falafel | red roots baba ganoush | apple-cilantro-salsa | sweet potato
- vielleicht noch einen Salat dazu?** A|C|E|F|G|M|O|H|L|P klein 5,80 | groß 7,80
 maybe a side salad too?

Das Nachspiel

Schoko-Brownie C|G|H|E|P 9,50

Walnüsse | Vanilleeis | Beeren | Schlagobers | Mousse

Chocolate-Brownie | walnuts | vanilla ice cream | berries | whipped cream | mousse

Veganes Panna Cotta F|O 9,50

Dunkle Schokolade | Aperol Sorbet | Sauerkirschen

Vegan panna cotta | dark chocolate | Aperol sorbet | sour cherries

Hausgemachter Apfelstrudel A|G|H|O 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 <i>changes to supplements</i>	€ 1,20
Kernöl <i>pumpkin seed oil</i>	€ 1,20
Mayonnaise / Ketchup	€ 0,80
Brot pro Person <i>bread per person</i>	€ 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