

Unsere Speisekarte

Entenbrust AIGILIMINIO 13,80

Kohlsprossen | Grapefruit | Tahin | Kümmel | Brioche

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

Falsche Jakobsmuschel | vegan FIHIMINIO 12,10

Rettich | Nori dressing | Haselnuss | Senfkaviar | Gurke

False scallop

radish | nori dressing | hazelnut | mustard caviar | cucumber

Asiatischer Rüben-Pilzeintopf | vegan AIFIN 8,50

Kokos | Ingwer

Beet & mushroom stew asian style | coconut | ginger

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

Zwiebelrostbraten AICIGILIMIO 25,80

Medium

Dinkel Nockerl | Röstzwiebel | Wurzelgemüse

Roast beef with onions | medium

small spelt dumplings | roasted onions | root vegetables

Geschmorte Bio Schweinsbackerl GILIMINIO 19,50
Karotten-Linsen-Stampf | Fenchel

Braised bio pork cheeks | carrot-lentil smash | fennel

Geröstete Leber vom steirischen Schwein GILIO 15,80
Kartoffelpüree | Apfel | Speck | Röstzwiebel

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

Fisch des Tages GIMINIO 26,80
Kartoffel | Käferbohnen | Paprika

Fish of the day | potatoes | styrian beans | bell peppers

Salatteller mit Hühnerstreifen AICIEIHIFIMIGILIN 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** EIAIHIFIMIGILINIC 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** AIFILINIO 14,80
Sonnenblumenkernrisotto | Umamibrösel | Sellerie

*Braised orange chicorée
risotto of sunflower seeds | umami crumbles | celery*

Mais Falafel | **vegan** FIHIMINIO 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? AICIEIFIGIMIOIHILIP 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 | 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