

Unsere kleine & feine Speisekarte im Mai

Grüne Gazpacho FIGIHINIMIL 11,80

"Erdäpfelkas" | Radieschen | Pilze | Wurzelgemüse

Green Gazpacho

"Potato Cheese" | radish | mushrooms | root vegetables

Weißer Spargelcremesuppe | **vegan** FILIO 7,80

Apfel-Spargel-Tartar | Leinöl

Cream soup of white asparagus | apple asparagus tartare | linseed oil

Klare Hühner-Zitronengrassuppe AICIGILIO 7,80

Frischkäse-Buchweizencrepe

Clear chicken broth with lemon grass | cream cheese buckwheat crepe

Mediterrane Rindsroulade

vom Bio-Bergscheck Ramsau AICIGILIMIO 18,80

Oliven | getrocknete Tomaten | Brennesselpüree | Bulgurbällchen

*Braised beef roulade "mediterranean style" | olives | sun dried tomatoes |
nettle puree | bulgur balls*

Gefüllte Hühnerpoularde AICINIO 21,00

Paprika-Farcé | Pak Choi | knuspriges Reisröllchen | Sesam

Stuffed chicken poularde | pepper farce | pak choi | crispy rice roll | sesame

Gebratenes Zanderfilet AICIDIO 28,80

Fregola Sarda | Erbsen | Minze | Kokosschaum

Grilled pike perch fillet / Fregola Sarda / peas / mint / coconut foam

Salatteller mit Hühnerstreifen AICIEIHIFIMIGLIN 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

Gefüllte Ravioli mit Burrata AICIGIMIO 16,80

Spargel | Süßkartoffel | Tomate

Stuffed ravioli with burrata / asparagus / sweet potato / tomato

Urkorn-Linsen-Laibchen | **vegan** AIFIHINIOIP 15,20

Kohlrabi | Rucola | Haselnüsse

Spelt lentil patties / kohlrabi / arugula / hazelnuts

vielleicht noch einen Salat dazu? AICIEIFIGIMIOIHILIP klein 5,80 | groß 7,80

maybe a side salad too?

Das Nachspiel

Granola Mille-feuille A|C|F|I|H?

9,50

Erdbeeren | Honig | Joghurt

Granola Mille-Feuille | strawberries | honey | yoghurt

Heidelbeersorbet | **vegan** A|F|H?

7,80

Biskuit | Basilikumschaum | Zitronengel

Blueberry sorbet

sponge cake | basil foam | lemon gel

| 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