

Unsere Speisekarte

Veganes „Tatar“ | **vegan** AIFILIMINIOIP 14,30
Brioche | Radieschen | Sojanaise | Pilze | Senfkörner

*Vegan "Tatare" | vegan
brioche | radish | Sojanaise | mushrooms | mustard seeds*

Kräutercremesuppe | **vegan** FILINIOIP 7,80
Spargel | Tofu

Creamy herb soup | asparagus | tofu | vegan

Kräftige Rindsuppe AICIGIL 5,90
Frittaten oder Nudeln | Gemüse

Clear beef soup | sliced pancakes or noodles | vegetables

Basische Gemüsesuppe | **vegan** AIFIL klein 7,80 | groß 9,80
Miso | Nori | Tofu

Vegetable-based soup | miso | nori | tofu | vegan

Wienerschnitzel

vom Steirer-Schwein oder Huhn AICIGIOIP 19,80
Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren

*Escalope of Styrian pork or chicken "Vienna style"
Parsley potatoes | cranberries*

Beiriedschnitte mit Kräuterkruste

Rosa gebraten AICIGILIMINIO 32,10
Fregola Sarda | Erbsen | Minze | Nussbutterschaum | Jus

*Roast beef cuts with herb crust (medium)
Fregola Sarda | peas | mint | nut-butterfoam | Jus*

Geröstete Leber vom steirischen Schwein GILIOIF 17,20
Erdäpfelpüree | Apfel | Speck | Röstzwiebel

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

**Informieren Sie sich bitte bei unseren Service-Mitarbeitern
über unser frisches Tages-Fisch-Angebot**

Please ask our service staff about our fresh fish offer of the day

Salatteller mit Hühnerstreifen AICIEIHIFIMIGILIN 19,80

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 19,80

Sojanaise | Nüsse | Saisonales Obst & Gemüse

Feta cheese in strudel pastry with honey on salad

Sojanaise | nuts | seasonal fruits & vegetables

BBQ Karfiol | **vegan** AIFILIMINIO 18,30

warmer Quinoa salat | Selleriecreme

*BBQ Cauliflower | **vegan***

warm Quinoa salad | celerycream

Spargelravioli | **vegan** AIFILIMINIOIHIP 20,20

Cashew – Parmesan | vegane Hollandaise | Crunch

*Asparagus Ravioli | **vegan***

cashew parmesan | vegan hollandaise | crunch

vielleicht noch einen Salat dazu? AICIEIFIGIMIOIHILIP klein 6,90 | groß 7,90
maybe a side salad too?

Das Nachspiel

Schoko-Brownie CIGIHIP 10,20

Walnüsse | Vanilleeis | Beeren | Schlagobers | Schoko-Mousse

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

Hausgemachter Apfelstrudel AIGIHIO 6,80

mit Schlagobers 7,80

mit Vanilleeis 8,80

Homemade apple strudel

with whipped cream or vanilla ice cream

Veganes Fruchttörtchen | vegan FIHI0IP 10,20

Heidelbeeren | Masala-Chai-Eis

Vegan Fruit Tart | blueberries | Masala-Chai-Ice Cream | vegan

| Wir berechnen folgendes zusätzlich - We charge the following additionally |

Beilagenänderung | *changes to supplements* € 1,20

Kernöl | *pumpkin seed oil* € 1,30

Mayonnaise | *Ketchup mayonnaise | ketchup* € 0,90

Brot pro Person | *bread per person* € 2,10

Unser Eissorten kommen aus der Eismanufaktur „Eiswerk“ Salzburg und werden ausschließlich aus natürlichen Zutaten und mit regionaler Bio-Milch hergestellt

Our ice cream comes from the Salzburg ice cream factory “Eiswerk” and are made exclusively from natural ingredients and with regional organic milk

| 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

| ALL ABOUT ALLERGENS |

Our service team will be happy to tell you everything you want to know ... about 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