

## Unsere Speisekarte

Falafel Tarte **vegan** FIHLIMINIOIP 13,80

Hummus | Feigen | Radieschen | Gurke | Kräuter

*Falafel Tart* **vegan**

*hummus | figs | radish | cucumber | fresh herbs*

Bruschetta AICIFIGILIMINIO 14,80

Tomate | Pilze | Pfirsich | Burrata | Salbei

*Bruschetta*

*tomato | mushrooms | peach | burrata | sage*

2erlei Gazpacho AIFILIMINIO 17,60

Garnele | Kräuteröl | Brotchips

*Duo of Gazpacho*

*shrimp | herb oil | crispy bread chips*

Paprika-Mandel-Cremesuppe **vegan** 7,80

Melone | Reispapier FIHLIMINIOIP

*Pepper & almond cream soup | melon | rice paper* **vegan**

Kräftige Rindsuppe AICIGIL 5,90

Frittaten oder Nudeln | Gemüse

*Clear beef soup | sliced pancakes or noodles | vegetables*

Basische Gemüsesuppe **vegan** klein 7,80 | groß 9,80

Miso | Nori | Tofu AIFIL

*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 AICIFIGILIMINIO 32,30

Polenta | Eierschwammerl | Jus | Karfiol

*Sirloin Steak | polenta | chanterelle mushrooms | jus | cauliflower*

**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 today's fresh fish special*

**Salatteller mit Hühnerstreifen** AICIEIHIFIMIGILIN 19,80

in Körner-Nusspanade gebacken oder natur gebraten

Kürbiskerne | Sojanaise

+ extra Kürbiskernöl | *extra pumpkin seed oil* + 1,30

*Mixed salad with chicken strips | pumpkin seeds | sojanaise*

*breaded in grain and nut coating or natural*

**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*

**Gebackene Austernpilze **vegan**** FIHILIMINIOIP 16,80

Miso-Haselnüsse | Selleriepüree | Kohlrabi-Zucchini-Salsa | Marillen

*Crispy Oyster Mushrooms **vegan***

*miso hazelnuts | celery purée | kohlrabi & zucchini Salsa | apricots*

**Karotten Gnocchi **vegan**** 19,80

Wasabi | allerlei Karotten | Tofu | Pak Choi FILIMINIOIP

*Carrot Gnocchi **vegan***

*wasabi | assorted carrots | tofu | pak choi*

**vielleicht noch einen Salat dazu?** AICIEIFIGIMIOIHILIP klein 6,90 | groß 7,90

*maybe a side salad too?*

## Das Nachspiel

**Schoko-Brownie** C|G|H|P 10,20

Walnüsse | Vanilleeis | Beeren | Schlagobers | Schoko-Mousse

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

**Hausgemachter Apfelstrudel** A|G|H|O 6,80

mit Schlagobers 7,80

mit Vanilleeis 8,80

*Homemade apple strudel*

*with whipped cream or vanilla ice cream*

**Schoko Tarte** **vegan** F|O|P 10,80

Bananen-Lavendel-Eis | Kürbiskerne |

*Chocolate Tart* **vegan**

*banana & lavender ice cream | pumpkin seeds*

| 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