

## Kitchen

Montag-Donnerstag 11:00 - 21:00

Freitag & Samstag 12:00 - 21:30

Sonntag

12:00 - 20:30

## STARTERS

### Loaded Hummus G|H|N

Zitronen Öl | Granatapfelkerne | Kirschtomaten |  
Schlangengurke  
Feta | Frischer Koriander  
**13,80€**

### Beef Tartar A|C|D|G|O

Geräucherte Paprikacreme | Senfkaviar  
gebackenes Wachtelei | ofenfrisches Sauerteig  
Ciabatta  
100g **15,90€**  
150g **18,90€**

### Frühlingsgefühle - Salat G|O

Knackiger Pflücksalat | Gratiniertes Ziegenkäse |  
Radieschen | Sauerampfer Frühlingszwiebel |  
Datteltomaten | Limetten-Joghurt  
**13,40€**

## WARM ME UP

### Rote Paprika Schaumsuppe

Gin-Espuma | Limetten  
**5,80€**

### Klare Rinderbouillon A|C|G|L|O

Frittaten oder Kräuter-Grießnockerl |  
Wurzelgemüse Liebstock Öl  
**4,80€**

## KLASSIKER

### Original Wiener vom Kalb A|C|G|M|O

Petersilienerdäpfel | gemischter Salat | Preiselbeeren  
**22,50€**

### Boeuf Stroganoff A|G|O

Rosa Rinderfiletspitzen | bunter Paprika  
Creme Champignons | Wildkräuter Tagliatelle  
**23,50€**

### Backendl Salat A|G|L|M|O

ausgelöste Hühnerkeule | Erdäpfel-Vogerlsalat |  
Kürbiskernöl | Kürbiskerne  
**13,40€**

### Caesar Salat C|A|D|G|M|O

Romanasalat | Grana Padano | Croutons | Knusper-  
Speck  
Sardellenfilets  
**13,80€**

### Dorade Grenobloise A|D|G

Zucchiniwürfel | Petersilien Babyerdäpfel |  
Knusperkapern  
**24,90€**



# SCHAU.SPIEL

## SPECIALS

### BIO Spargel-Schaumsuppe G|L

Milchschaum  
**6,50€**

### BIO Spargel "klassisch" C|G|O

Spargel weiß & grün | Petersilkartoffeln |  
Sauca Hollondaise  
**21,80€**

Add on :

Beinschinken **2,60€**

## STEAKS & BURGER

Zu unseren Burgern servieren wir Steakpommes, gegen einen  
Aufpreis gerne auch mit: **Süßkartoffelpommes A 3€**  
**Trüffel-Parmesan Pommes A|G 4€**

### Crispy Chicken Burger A|C|G

Freilandhühnerkeule | Trüffelmayonaise | Vogerlsalat  
**16,90€**

### Cheezy Mushroom Burger A|F

Gegrillte Kräuterseitlinge | Veganer Mozzarella | Rucola | Vegane Aioli **16,80€**

### Onion Jack Burger A|C|G|O

Smashed Beefpatty | karamellierter Zwiebel | würziger Cheddar Whiskey-BBQ  
Salsa | Pflücksalat  
**18,90€**

### Rinderfilet vom Bio-Weiderind G|L|O

180g | 250g  
Rosmarinerdäpfel | Ofengemüse | Portweinjus  
**38€ | 43€**

## EXTRAS & SAUCEN

Gegrillter Hühnerbrustspieß **5,90€**

Gegrillter Halloumi **4,90€ G**

Black Tiger Garnele per Stück **3,20€**

Saucen:

Cocktailsauce, Ketchup, Mayonnaise, BBQ-Sauce,  
Guacamole, Trüffelmayonaise, Vegane Aioli  
je **1,80€**

## HAUPTSPEISEN

### Tapas.Spiel A|C|F|G

Mini Kaspressknödel | Tzatziki | Rosa Pfeffer  
Rote Rübenartar | Wasabicreme | Quinoapops  
Geräucherte Entenbrust | Fenchel-Apfelsalat  
Blutorangenmayonaise  
Tataki vom Rind | Mangoketchup | Knusper  
Reisnudeln  
**21,90€**

### Geschmorter Karfiol im Ganzen F

Vegane Aioli | Salsa Gremolata |  
geräuchertes Salz  
**15,90€**

### Gnocchi alla Sorrentina A|G

Bunte Tomaten | Burrata |  
Basilikumschaum  
**16,80€**

### Purple Cocos Curry

Jasmin Duftreis | gegrillte Mango |  
kandierte Hibiskusblüte  
**15,80€**

### Mezze Platte A|N|H

Basilikum-Hummus | Kurkuma-Karfiol |  
Bunte Sesam-Karotten Quinoa |  
Creamy Tahini | Hühnerspieß mit  
Haselnussöl  
**18,90€**

### Hamshuka A|N

Israelisches Zucchini-Melanzaniragout |  
Hausgemachter Hummus Pita |  
frischer Koriander  
**15,80€**  
**Beef it up:**   
Bio Rinderfaschirtes **4,90€**

## SWEET TREATS

### Gebackene Apfelspalten A|C|G|O

Bourbon Vanillesauce | Zimt-Zucker  
**8,50€**

### Mocca Orangen Parfait A|C|G|H

Kardamom Kumquat | Haselnusscrumble  
**8,50€**

### Medjool Dattel Praline E

Erdnusscreme | Pistaziencrunch |  
Zartbitterschokolade je Stück **3,50€**

### Hausgemachte Palatschinke A|C|G

Marillenmarmelade oder Haselnusscreme  
je Stück **3,50€**