

Knoblauchbaguette	3.80
Schälchen mit Oliven und marinierten getrockneten Tomaten, Baguette	7.20
Kleiner gemischter Blattsalat mit Rucola, gepickelter Steckrübe, getrockneter Aprikose, Johannisbeerdressing & Knoblauchcroutons (vegan)	7.70
Ziegenkäse gratiniert mit Wildhonig & frischen Kräutern auf gemischtem Blattsalat mit Balsamicochampignons, gebackenen Hokkaido-Kürbisspalten, getrockneten Cranberries, & gerösteten Kürbiskernen, Baguette	18.70
Snackteller mit gemischtem Blattsalat, Fladenbrot & Baguette (marinierte Oliven, Wildbeeren-Zwiebel-Chutney, Ajoli, gegrillte Peperoni, Rote Bete-Humus, Kanarische Kartoffeln & Balsamicochampignons)	17.60

Sopa de Tortilla (vegan)	7.70
Mexikanische Gemüsesuppe mit Mais, Tomate, Wurzelgemüse, Räucherchili & Limette, Tortillachips, Chili-Popkorn & frischem Koriander	
Rote Bete-Gratin	16.90
Karamelierte gebackene Rote Bete mit Meerrettich-Feta-Creme & Panko-Haselnuss-Kruste, Baguette	
Würzfleisch hausgemacht	
klein	7.50
groß	12.80
Soljanka mit saurer Sahne	
klein	7.20
groß	10.90
Kleine Portion Pasta mit Tomatensoße & Parmesan	7.50
Milchreis mit Apfelmus, Zucker & Zimt	
klein	6.70
groß	9.20

SPEISEN
FOOD

Südamerikanisches Rinderhüftsteak mit Cognac-Butter, dazu Butternut-Kartoffel-Stampf und Spitzkohlrahm mit frischen Kräutern	24.50
Hähnchenbrust mit Waldpilzen & Spinat im Blätterteigmantel mit Sesam, dazu Weißwein-Parmesan-Soße und kleine Salatecke mit karamelisierten Nüssen	21,70
Nordic Bowl mit Gerstengraupen, Rotkohl-Preiselbeer-Salat, gebackener karamelisierter Rote Bete, Rauke, gepickelter Steckrübe & marinierten Radieschen, Blaubeeren, Apfel-Kräuter-Dip, Zitronenjogh:rt UND gebackener Teigrolle mit Waldpilzen (vegan) ODER Matjes ODER hausgemachten Köttbullar	19.70
Herbst-Couscous mit Steckrübe, Pastinake, Stangensellerie, Kichererbsen und getrockneten Aprikosen, dazu gebackene Hokkaidokürbisspalten, Wildbeeren-Zwiebel-Chutney, Granatapfelkernen, Orangenjogh:rt & geröstete Kürbiskerne (vegan)	19.20

* Eine Liste der Zusatzstoffe und Allergene können Sie am Tresen einsehen.

SPEISEN
FOOD

Hausgemachte Käsespätzle 17.50
mit Zillertaler Bio-Bergkäse, geschmolzener Zwiebel
und kleiner Salatecke

Glasiertes Kabeljaufilet 24.50
auf Butternut-Kartoffel-Stampf,
dazu Birnen-Granatapfel-Salat mit Rucola

DESSERT

Zwetschgenragout mit Vanillecrumble (vegan) 7.20

Affogato (Vanilleeis mit Espresso) 5.60

Tartufo Eis ‚Classico‘ 6.80

Halbgefrorenes aus Schokoladeneis ,
gefüllt mit Zabaione (Weinschaumcreme)
und überzogen mit Kakao & Haselnussstückchen

Kürbiskerneisbecher mit Vanilleeis, Kürbiskernöl, 7.40
Schlagsahne & gerösteten Kürbiskernen

Eine Kugel Schoko- oder Vanilleeis mit Schlagsahne 4.10

Zwei Kugeln Schoko- oder Vanilleeis mit Schlagsahne 5.20

* Eine Liste der Zusatzstoffe und Allergene können Sie am Tresen einsehen.

SPEISEN
FOOD