

Knoblauchbaguette	4.10
Schälchen mit Oliven	7.50
und marinierten getrockneten Tomaten, Baguette	
Kleiner gemischter Blattsalat	7.80
mit getrockneten Aprikosen & Cranberries,	
gerösteten Kürbiskernen & Knoblauchcroutons (vegan)	
Marinierter Winzerkäse mit Essig, Zwiebel & Thymian	18.50
auf großem gemischten Blattsalat mit Rucola,	
Weintraubenragout, karamellisierte Wal- & Haselnüsse,	
Baguette	
Snackteller	18.80
mit gemischtem Blattsalat, Fladenbrot & Baguette	
(marinierte Oliven, gegrillte Peperoni, Ajoli,	
gepickelte Möhre mit Kerbel & Knoblauch,	
Butternutkürbis-Hummus, Kanarische Kartoffeln,	
und Chaatsalat mit Kichererbsen, Gurke & fr. Koriander)	

SPEISEN
FOOD

Steirische Knoblauchcremesuppe	S	5.70
mit Kürbiskernöl & gerösteten Kürbiskernen	M	7.80
Kräuter-Kartoffel-Pie		17.90
mit Apfel-Hokkaidokürbis-Ragout & Pankokruste (vgv)		
Würzfleisch hausgemacht		
	klein	8.30
	groß	13.50
Soljanka mit saurer Sahne		
	S	5,60
	M	7.80
	L	12.40
Kleine Portion Pasta mit Tomatensoße & Parmesan		7.90
Milchreis mit Apfelmus, Zucker & Zimt		
	klein	6.70
	groß	9.20
Rote Bete-Pasta mit Waldpilzpesto		17.40
und gerösteten Cashew's (vegan)		
und Parmesanhobel		19.00

SPEISEN
FOOD

Hausgemachte Waffel mit Röstzwiebel & getrockneter Tomate, dazu Rotkohlsalat mit Preiselbeeren, Rauke, gepickelte Rote Zwiebel &, geröstete Kürbiskerne, dazu Pulled Beef mit Meerrettich ODER Bergkäsesticks in Kürbiskernkruste mit Meerrettichcreme	24.90
Geschmorte Schweinebäckchen mit getrockneten Aprikosen & Wurzelgemüse, dazu Kräuter-Kartoffelpüree und glasierte Möhren mit Estragon	22.80
‚Ginger Chicken‘ Ingwercurry mit Tomate, Lauchzwiebel, Limette Garam Masala, Bockshornklee, Y:ghurt UND gegrilltem Hühnchen ODER mariniertem Paneer ODER Tempeh (vegan), dazu Basmatireis und Chaatsalat mit Kichererbsen, Mango, Gurke & frischem Koriander	21.70
Kartoffelrolle mit Waldpilz-Preiselbeer-Füllung mit Spinat-R:hm, dazu kleine Salatecke mit karamellisierten Wal- & Haselnüssen (vegan)	19.60

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

SPEISEN
FOOD

Gebratenes Heilbuttfilet mit gepufften Kapern 22.70
auf Rote Bete-Linguine mit Thymian-Weißweinrahm,
Rucola & Rote Bete-Würfel

DESSERT

French Toast mit Matcha, 8.30
dazu Pflaumenragout mit Sternanis
und Vanilleeis 9.80

Affogato (Vanilleeis mit Espresso) 5.60

Tartufo Eis ‚Classico‘ 6.90
Halbgefrorenes aus Schokoladeneis ,
gefüllt mit Zabaione (Weinschaumcreme)
und überzogen mit Kakao & Haselnussstückchen

Kürbiskerneisbecher mit Vanilleeis, Kürbiskernöl, 7.50
Schlagsahne & gerösteten Kürbiskernen

Eine Kugel Schoko- oder Vanilleeis mit Sahne 4.30
Zwei Kugeln Schoko- oder Vanilleeis mit Sahne 5.80

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

SPEISEN
FOOD