

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)	
Gratinierter Ziegenkäse mit Wildhonig & Thymian	18.50
auf großem gemischten Blattsalat mit Rucola,	
Orange, getrockneter Cranberry & Aprikose,	
Baguette	
Snackteller	18.80
mit gemischem Blattsalat, Fladenbrot & Baguette	
(marinierte Oliven, gegrillte Peperoni,	
gepickelte Möhre mit Olivenöl & Knoblauch,	
Rote Bete-Hummus, Kanarische Kartoffeln,	
Ajoli & Apfel-Rettich-Salat)	

**SPEISEN
FOOD**

Mango-Curry-Kartoffelsuppe mit Ingwer, Knoblauch, S 5.70

Lauchzwiebel & Kokoschips (vegan) M 7.80

Orientalischer Auflauf mit Butternut-Kürbis, 17.90

**Kartoffel, Roter Zwiebel & Tahinsoße,
gratiniert mit Panko & Cashew (vegan)**

Würzfleisch hausgemacht

klein	8.30
groß	15.30

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 M 6.70
L 9.20**

Gebratene Schweinefiletmedaillons mit Gremolata, 23.40

**SPEISEN
FOOD**

**dazu grüne Bohnen mit Sesam
und Rote Bete-Hummus mit gebackenen Kichererbsen**

**Thailändisches ,Pad Kra Pao‘ 19.90
Hackfleisch vom Rind & Schwein
mit Thai-Basilikum, Chili & Knoblauch,
dazu Jasminreis, Spiegelei, Limette, frischer Koriander
und Apfel-Rettich-Salat**

**,Nasi Goreng‘ 17.90
Gebratener Eier-Reis mit Mungobohnensprossen,
Erbse, Möhre, Spitzkohl & Lauchzwiebel,
dazu Ketjap Manis-Soße (süße Sojasoße)
geröstete Erdnüsse & Spiegelei**

**UND marinierten gebratenen Hähnchenstreifen 20.80
ODER Knoblauch-Shrimps 21.30**

**Hausgemachte Käsespätzle 19.60
mit Zillertaler Bio-Bergkäse, geschmolzener Zwiebel
u. Salatecke mit getrocknet. Früchten & Kürbiskernen**

**Sojageschnetzeltes 'Züricher Art' 20.60
mit hausgemachten Steckrüben-Kartoffel-Rösti
und Rote Bete-Meerrettich-Salat (vegan)**

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

**SPEISEN
FOOD**

**Pasta mit Rucolapesto, getrockneter Tomate, Olive, 17.40
gepufften Kapern & gerösteten Sonnenblumenkernen (vegan)**

und Parmesanbobel 19.20

White Tiger-Garnelen mit Pappardelle & Zitronensoße 21.30

mit frischem Blattspinat & gepufften Kapern

DESSERT

,Meraner Zwetschgenknödel‘ 8.60

mit warmer Waldbeerensoße & Vanilleeis

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**