

Knoblauchbaguette	4.10
Schälchen mit Oliven und marinierten getrockneten Tomaten, Baguette	7.50
Kleiner gemischter Blattsalat mit getrockneten Aprikosen & Cranberries, gerösteten Kürbiskernen & Knoblauchcroutons (vegan)	7.80
Gratinierter Ziegenkäse mit Wildhonig & Thymian auf großem gemischtem Blattsalat mit Rucola, Orange, getrockneter Cranberry & Aprikose, Baguette	18.50
Snackteller mit gemischtem Blattsalat, Fladenbrot & Baguette (marinierte Oliven, gegrillte Peperoni, gepickelte Möhre mit Olivenöl & Knoblauch, Rote Bete-Hummus, Kanarische Kartoffeln, Ajoli & Apfel-Rettich-Salat)	18.80

Mango-Curry-Kartoffelsuppe mit Ingwer, Knoblauch,

Lauchzwiebel & Kokoschips (vegan) S 5.70

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

SPEISEN
FOOD

Gebratene Schweinefiletmedaillons mit Gremolata, dazu grüne Bohnen mit Sesam, Kichererbsenpüree mit Rote Bete & gebackenen Kichererbsen	23.40
Thailändisches ‚Pad Kra Pao‘ Hackfleisch vom Rind & Schwein mit Thai-Basilikum, Chili & Knoblauch, dazu Jasminreis, Spiegelei, Limette, frischer Koriander und Apfel-Rettich-Salat	19.90
‚Nasi Goreng‘ Gebratener Eier-Reis mit Mungobohnensprossen, Erbse, Möhre, Spitzkohl & Lauchzwiebel, dazu Ketjap Manis-Soße (süße Sojasoße) geröstete Erdnüsse & Spiegelei	17.90
UND marinierten gebratenen Hähnchenstreifen	20.80
ODER Knoblauch-Shrimps	21.30
Hausgemachte Käsespätzle mit Zillertaler Bio-Bergkäse, geschmolzener Zwiebel u. Salatecke mit getrocknet. Früchten & Kürbiskernen	19.60
Sojageschnitzeltes ‚Züricher Art‘ mit hausgemachten Steckrüben-Kartoffel-Rösti und Rote Bete-Meerrettich-Salat (vegan)	20.60

* 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 Parmesanobel 19.20

White Tiger-Garnelen mit Pappardelle & Zitronensoße 19.70

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**