

# SPEISEKARTE

## Gerichte

Sauerteigbrot & Butter	3,9
------------------------	-----

### VORSPEISE

Goyagurken-Salat	
Wakamealgen   Quinoa	13
geröstete Cashewkernen	
Rote Bete Suppe   Himbeere	
Tofu   Rettichsprossen	13
Buchweizenmohnblini	
Kürbissuppe   Garnele	12
Zitrusschaum	

### HAUPTGANG

Geschmorter Orangenchicorée	
Süßkartoffel   Belugalinsen	22
Kokos-Curry   wilder Brokkoli	
Rinderfilet ca.160g - Medium	
Portweinjus   kleine Kartoffel	36
mediterranes Gemüse	
Maronennussbraten	
Kürbispüree	25
Rosenkohl (vegan)	

### SIGNATUR

Schweinebauch vom Duroc	
Rettich-Kimchi   schwarzer	25
Knoblauch	
Als Zusatzgang im Menü	21

### DESSERT

Mallorquinischer	
Mandelkuchen   Valrhona-	13
Schokosoße   Ananas	
Vanille-Crème-brûlée	14
Sorbet	

## Empfehlung

**Unser Menü - 69€**  
**Weinbegleitung - 35€**

Hausgeb. Brot   Butter
Goyagurken-Salat
Wakamealgen   Quinoa
gerösteten Cashewkernen
Rote Bete Suppe   Himbeere
Tofu   Rettichsprossen
Buchweizen   Mohn-Blin
Limettensorbet   Avocado
Melone   Koriander   Chili
Geschmorter Orangenchicorée
Süßkartoffel   Belugalinsen
Kokos-Curry   wilder Brokkoli
Mallorquinischer
Mandelkuchen   Valrhona-
Schokosoße   Ananas



## Jeden Sonntag

OKTOBER - MÄRZ

Käsefondue mind. 2 P.	P.P.
1x Cornichons & 2x Brot inkl.	28
Drillinge	3,9
Cornichons	3,9
Frische Birnen	3,9
Extra Sauerteigbrot	3,9
Port. Schinken	7,9

## Flammkuchen

MIT HAUSGEB.  
SAUERTEIGBODEN  
AUS DEM STEINOFEN

Elsässer Art   Steirischer	19,5
Schinken   Zwiebel   Muskat	
Vegane Crème Fraîche	19,5
getr. Tomaten   Pesto	
Ziegenkäse   Honig   Rucola	19,5
Walnuss (vegetarisch)	
Ente   Hoisin-Sauce	
Frühlingslauch	19,9
Szechuan Pfeffer	

## Brotzeit

MIT HAUSGEB.  
SAUERTEIGBROT

Schinkenplatte   Vulcano	22
Schinken   Kren   Cornichons	
Käseplatte   fünf Käsesorten	23
passende Dips	
Käse-Schinkenplatte	25
Käse-Schinken-Étagère	90
für 4 Personen	
Jahrgangssardinen	15

## Kleinigkeiten

Gemischte Oliven	4,9
Getrocknete Tomaten	4,9
Artischockenherzen	4,9

**Für Allergien bitte an  
unser Personal wenden.**