

# SPEISEKARTE

## Gerichte

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

## VORSPEISE

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

## HAUPTGANG

Geschmorter Orangenchorée	
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 Knoblauch	25
Als Zusatzgang im Menü	21

## DESSERT

Mallorquinischer Mandelkuchen   Valrhona-Schokosoße   Ananas	13
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 Orangenchorée  
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 Schinken   Zwiebel   Muskat	19,5
Vegane Crème Frâiche   getr. Tomaten   Pesto	19,5
Ziegenkäse   Honig   Rucola   Walnuss (vegetarisch)	19,5
Ente   Hoisin-Sauce   Frühlingslauch   Szechuan Pfeffer	19,9

## Brotzeit

MIT HAUSGEB.  
SAUERTEIGBROT

Schinkenplatte   Vulcano	22
Schinken   Kren   Cornichons	
Käseplatte   fünf Käsesorten	23
passende Dips	

Käse-Schinkenplatte

Käse-Schinken-Étagère für 4 Personen

Jahrgangssardinen

## Kleinigkeiten

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

*Für Allergien bitte an  
unser Personal wenden.*