


VORSPEISEN






- GEMISCHTE BLATTSALATE 7,5 / 14,0
Rohkost, Olivenöl / Kernöl  L/M
- GEFÜLLTE AVOCADO 21,0
Flusskrebse-Salat, Ingwer, Limette, Koriander B/M
- BURRATA AUS APULIEN 19,0
karamellierte Cherry Paradeiser, Balsamico, Kräutersalat  G/M/O
- HAUSGEMACHTE FRÜHLINGSROLLEN 18,0
Thai-Gemüse Salat, Cashew-Dip  A/C/F/H/L/M/N
- BIO BEEF TATAR 22,0
Guacamole, Liebstockel-Butter, Fladenbrot A/C/D/G/M

SUPPEN




- KAROTTEN-INGWERCREMESUPPE 8,5 *vegan*  L
- RINDSBOUILLON VOM BIO JUNGSTIER
Fadennudeln, Wurzelgemüse 9,5
A/C/L
- TAGESSUPPE 8,0
Allergene auf Anfrage



HAUPTSPEISEN

- LINSEN-MANGO RAVIOLI 25,0
Limetten, Curry-Kokossauce *vegan*  A/M/N
- GEFÜLLTE CONCHIGLIONI 24,0
Ricotta-Spinat, Bergkäse, Ratatouille  A/C/G/L
- CHORIZO-PINSA 20,0
Pomodori Secchi, Stracciatella, karamellierte Zwiebel  A/G/L
-  IM GANZEN GEGRILLTER FALKENSTEINER GEBIRGSSAIBLING 33,0
mediterranes Gemüse, Basilikum Pesto D/G/H
- GEBRATENES FELCHEN FILET 33,0
Sepia-Fettuccine, Yuzu Sauce, Jungspinat, frittierte Kapern A/C/D/G/L/R 
- GRATINierter LACHS 34,0
Basilikum-Kruste, Artischocken-Risotto, Rote Rüben A/D/G/L/O
- CHEESEBURGER österreichisches Bio-Rind 26,0
Cheddar, Gurke, Röstzwiebel, Paradeiser, Wedges, BBQ Sauce, Dijon-Mayo A/C/G/M
- FASCHIERTES BIO-KALBSBUTTERSCHNITZEL 27,0
Erdäpfelpüree, Zuckererbsen-Karotten Gemüse A/G/L/O
- BIO TAFELSPITZ VOM JUNGSTIER 31,0
Rösterdäpfel, buntes Gemüse, Apfeln, Schnittlauch-Sauce A/C/G/L/M
- WIENER SCHNITZEL Bio-Kalb 35,0
Krautsalat, Petersilerdäpfel, Moosbeeren A/C/G
- GEGRILLTES BEIRIED österreichisches Bio-Rind 37,0
Cafe de Paris, Peperonata, Brokkoli, Kräuter-Kroketten, Shitake, Balsamico-Schalotten A/C/D/G/L/M/O

DESSERTS

- SCHOKOLADEN SOUFFLÉ 12,0
mit flüssigem Kern, Erdbeereis  A/C/G/H
- KOKOS-TIRAMISU 13,0
Pistazien, Beerenspiegel  A/C/G/H/O
- PINIENKERN-KARAMELL TARTE 13,0
Rhabarber Kompott  A/C/G/H

FEINE MEHLSPEISEN
aus unserer Tortenvitrine

KÄSE

- 2 ER AUSWAHL 9,8
5 ER AUSWAHL 19,2
 A/G/H/M/O serviert mit Feigensenf, Walnüssen & Brotkorb
- QUADRELLO DI BUFALA
nussig, würziger Büffelmilch-
käse mit feiner Rotkultur,
handwerklich hergestellt
– LOMBARDEI, ITALIEN
- STILTON
mild-würzig, Blauschimmel-
klassiker, pasteurisierte Milch
– LEICESTERSHIRE, ENGLAND

REBLOCHON AOP
feinwürziger Rohmilch-
Weißschimmelpilz aus den
Hochalpen
– SAVOYEN, FRANKREICH

BRIE DE MEAUX AOP
Weichkäse aus Rohmilch
mit weißer Schimmelrinde,
cremig, salzig
– MEAUX, FRANKREICH




CHÄLLERHOCKER
würziger Hartkäse, Rohmilch,
8 Monate kellergereift
– ST. GALLEN, SCHWEIZ

PORTION BROT A 2,2 | GEDECK (ABENDS) 4,7
alle Preise in Euro / Fehler vorbehalten

A Glutenhaltiges
Getreide
B Krebstiere
C Ei
D Fisch

E Erdnuss
F Soja
G Milch/Laktose
H Schalenfrüchte
L Sellerie

M Senf
N Sesam
O Sulfite/Alkohol
P Lupinen
R Weichtiere

 Vegetarisch
 Vegan
 Schweinefleisch