



SNACKS & DIPS

DIP-VARIATION

KÄUTER-AIOLI, TRÜFFEL-SCHMAND, ROTE-BEETE-WALDBEEREN-CREME & 5 SCHEIBEN BAGUETTE	9.9
BROTKORB MIT UNSEREM ESSQUISITEN, KALTGEPRESSTEN OLIVENÖL & FLEUR DE SEL	3.9
KALAMATA OLIVEN	5.9
KNUSPRIGE HOMEMADE CHIPS MIT TRÜFFEL-SCHMAND ODER KRÄUTER-AIOLI	6.9
MARINIERTER BABY-MOZZARELLA, PASTRAMI, BERGKÄSE, KALAMATA-OLIVEN, TRÜFFEL-SCHMAND, GESCHMORTE KIRSCHTOMATEN, GERÖSTETE WALNÜSSE, CRISSINI	

1 PERSON 13,90 (INKL. 0,1 BARRIQUE 16,90).

2 PERSONEN 24,90 (INCL. 2X 0,1 BARRIQUE 28,90)

SUPPEN & EINTÖPFE

KARTOFFEL-PASTINAKEN SUPPE MIT GERÖSTETEN KRÄUTER-CROUTONS	8.9
ORIENTALISCHER LINSENEINTOPF	9.9
WINTERLICHER KARTOFFEL-GEMÜSEEINTOPF	9.9
MIT METTENDEN	+3.0

SANDWICHES, CIABATTAS & SALATE

GERNE MIT POMMES ODER EINEM BEILAGENSALAT DAZU, FÜR JE 6,90€

OFEN-CIABATTA ÜBERBACKEN MIT TOMATE & MOZZARELLA, HAUSGEMACHTEM GRÜNEM PESTO & RUCOLA	11.9
OFEN-CIABATTA MIT MIT GEBRATENEN AUSTERNPILZEN, BABY SPINAT &	12.9
HAUSGEMACHTER PESTO AUS GETROCKNETEN TOMATEN UND GERÖSTETE WALNÜSSEN	
OFEN-CIABATTA MIT PASTRAMI, TRÜFFEL-SCHMAND, CASSIS-ZWIEBELN & BABYMANGOLD	15.9
CLUBSANDWICH MIT KIKOK HÄHNCHENBRUST, BIO-EI, GOUDA, BACON, TOMATE, GURKE & SALAT	14.9
WINTERLICHER SALAT MIT GEBRATENEN PASTINAKEN, MARINIERTEM BABY-MOZZARELLA & GERÖSTETEN NÜSSEN <small>AUCH VEGAN MÖGLICH OHNE MOZZARELLA - 15.90€</small>	16.9

VEGETARISCH & VEGAN

GERNE MIT POMMES ODER EINEM BEILAGENSALAT DAZU, FÜR JE 6,90€

HAUSGEMACHTE QUICHE MIT GEMÜSE DER SAISON	8.9
HAUSGEMACHTES KARTOFFELGRATIN	9.9
HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLE MIT GERÖSTETEN ZWIEBELN & FRISCHEN KRÄUTERN	11.9
‘GUADALOUPE’ POMMES MIT CHILI-CHEESE-SAUCE, TOMATENWÜRFEL & RÖSTZWIEBELN JALAPENOS	14.9
WIRSING-CRANBERRY-SEMMEKNÖDEL AUF WURZELGEMÜSERAGOUT IN PARMESANVELOUTÉ	17.9
PASTA AUS HAUSGEMACHTEN CASARECCE MIT PESTO AUS GETROCKNETEN TOMATEN & WALNÜSSEN, GEBRATENER ZUCCHINI & BABYMANGOLD	16.9
GEBAKKENER BLUMENKOHL IN ERDNUSSSAUCE AUF ROTE-BEETE-HUMUS MIT SAUTIERTER EDAMAME	21.9

FLEISCH & FISCH

HAUSGEMACHTE SPINAT-LACHS-QUICHE DAZU MIT EINEM BEILAGENSALAT + 6,90 €	10.9
ROSMARINBRATWURST MIT KAROTTEN-KARTOFFELSTAMPF & SCHALOTTEN-SENF-JUS	20.9
BURGER VOM BIO-RIND MIT KARAMELLISIERTEN CASSIS-ZWIEBELN, CHEDDAR, TOMATE, SAURER GURKE & HAUSGEMACHTEM KETCHUP IM BRIOCHE BUN MIT POMMES ODER SALAT	22.9
HAUSGEMACHTE RINDER-ROULADEN MIT WIRSINGRAHM UND KRÄUTER-SPÄTZLE	24.9

DESSERT

KAIERSCHMARRN MIT VANILLEEIS, CALVADOS-ROSINEN UND GERÖSTETEN MANDELN

12.9

HAUSGEMACHTE KUCHEN & TORTEN

GIBTS AUCH VEGAN & GLUTENFREI

4.9/5.2

WO KOMMT DAS ALLES HER?

UNSERE BIO EIER KOMMEN VOM HOF ALPERMÜHLE

UNSER SCHWEINEFLEISCH VON NEULAND FLEISCH

FRISCHE KRÄUTER UND AUCH EIN WENIG SALAT VON DER ALEXIANER KLOSTERGÄRTNEREI

UNSER BAGUETTE KOMMT VON DER BÄCKEREI WOLFS

DIE QUICHE'S UND KUCHEN WERDEN IN UNSERER EIGENEN PRODUKTIONSKÜCHE GEBACKEN

SPECIAL DRINKS



DEJA VU SOUR DÉVÀ VU APERITIF, ZITRONensaft, ZUCKERSIRUP, GRAPEFRUIT + BIO-EIWEISS +1,50€

8.5



LILLET WINTER VIVE LILLET BLANC, TH TONIC, BIRNE, ZIMT & THYMIAN

8.5



GEWÜRZ-MOCCACHINO MIT SAHNE BIO-MILCH, BIO-ESPRESSO, WINTERGEWÜRZE, SAHNE

7.9

MITTAGS LUNCH

UNSEREN MITTAGS-LUNCH FINDEST DU HIER ODER AUF DER TAFEL TÄGLICH

FRISCH & SAISONAL VON 12H-15H NUR SO LANGE DER VORRAT REICHT

INKLUSIVE EINEM KLEINEN WASSER ODER SCHORLE

12.9



DAZU EIN BEILAGENSALAT +5.9

COCKTAIL HOURS

COCKTAIL HAPPY HOUR

MONTAG BIS FREITAG
18:00 UHR-20:00 UHR

ALLE COCKTAILS

9.9

APEROL-MITTWOCH

AB 12:00 UHR

APEROL-SPRITZ

6.90

ESPRESSO-MARTINI-HOUR

MONTAG BIS FREITAG
AB 12:00 UHR

ESPRESSO-MARTINI

8.90

FESTE FEIERN WIE SIE LIEGEN

GEBURTSTAG, HOCHZEITEN, FIRMENFEIERN MIT KOLLEGENINNEN ?

SPRECHEN SIE UNS AN ODER SCHREIBEN SIE EINE EMAIL! OB SIE NUR EINEN TISCH ODER DEN GANZEN
LADEN RESERVIEREN WOLLEN, WIR FINDEN EINE INDIVIDUELLE LÖSUNG FÜR ALLE



VEGAN

UNSERE ALLERGENE SIND DER KARTE AN DER THEKE ZU ENTNEHMEN

WIR SIND NACH BIOAUSSERHAUSVERPFLEGUNGSVERORDNUNG GEPRÜFT UND ZERTIFIZIERT VON DER DEÖKO013.

BIOZUTATENLISTE: WIR VERWENDEN BIO-KAFFEE, BIO-MILCH, BIO-QUARK, BIO-EIER UND FÜR UNSERE BURGER BIORINDERHACKFLEISCH