



SNACKS & DIPS

DIP-VARIATION

KRÄUTER-AIOLI, BÄRLAUCH-SCHMAND, GELBE-BETE-GRANATAPFEL-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 BÄRLAUCH-SCHMAND ODER KRÄUTER-AIOLI 6.9

BAUTURM'S ANTIPASTI- MARINIERTER BABY-MOZZARELLA, PASTRAMI, BERGKÄSE, KALAMATA-OLIVEN, BÄRLAUCH-SCHMAND, GESCHMORTE KIRSCHTOMATEN, GERÖSTETE WALNÜSSE, GRISSINI

1 PERSON. 13,90 (INKL. EIN GLAS 0,1 ROTWEIN BRUNO ANDREU BARRIQUE 16,90)

2 PERSONEN 24,90 (INCL. ZWEI GLÄSER 0,1 ROTWEIN BRUNO ANDREU BARRIQUE 28,90)

SUPPEN & EINTÖPFE

SÜSSKARTOFFEL-APFELSUPPE MIT GERÖSTETEN SONNENBLUMENKERNEN [Ⓢ] 8.9

KÄSE-LAUCH-SUPPE MIT RINDERHACKFLEISCH 11.9

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 GEBRATENEN AUSTERNPILZEN, BABY SPINAT & [Ⓢ] HAUSGEMACHTER PESTO AUS GETROCKNETEN TOMATEN UND GERÖSTETEN WALNÜSSEN 12.9

OFEN-CIABATTA MIT IN ROTER BETE HAUSGEBEIZTEM LACHS, ZITRONEN-SCHMAND & RUCOLA 15.9

CLUBSANDWICH MIT KIKOK HÄHNCHENBRUST, BIO-EI, GOUDA, BACON, TOMATE, GURKE & SALAT 14.9

FRÜHLINGSSALAT MIT GEBRATENEM WILDBROKKOLI, MARINIERTEM SCHAFSKÄSE & GERÖSTETEN NÜSSEN 16.9

AUCH VEGAN MÖGLICH OHNE SCHAFSKÄSE - 15.90€

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

LOADED FRIES MIT TZATZIKI, OLIVEN, SCHAFSKÄSE, OLIVENÖL, MEERSALZ FLOCKEN & PEPPERONI 14.9

HAUSGEMACHTE SPINAT-CASARECCE MIT GORGONZOLA-SAUCE, BUNTEN KIRSCHTOMATEN & GERÖSTETEN WALNÜSSEN 16.9

BÄRLAUCH-SEMMELKNÖDEL AUF GEMÜSERAGOUT IN PARMESAN-VELOUTÉ 17.9

GEBACKENE GELBE BETE MIT SKYR-ESTRAGON-DIP, GRANATAPFELKERNEN, GERÖSTETEM GEMÜSESTROH [Ⓢ] 18.9

FLEISCH & FISCH

HAUSGEMACHTE SPINAT-LACHS-QUICHE 10.9

DAZU MIT EINEM BEILAGENSALAT + 6,90 €

SCHNITZEL WIENER ART MIT BRATKARTOFFELN, ZITRONE & WILDPREISELBEEREN 21.9

BURGER VOM BIO-RIND MIT KARAMELLISIERTEN CASSIS-ZWIEBELN, CHEDDAR, TOMATE, SAURER GURKE & HAUSGEMACHTEM KETCHUP IM BRIOCHE-BUN MIT POMMES ODER BEILAGENSALAT 22.9

TOSKANISCHE HÄHNCHENKEULE MIT GETROCKNETEN TOMATEN, OLIVEN, ZUCCHINI & KAPERNAPFEL IN TOMATEN-BALSAMICO-SUGO & ROSMARINKARTOFFELN 22.9

DESSERT

AFFOGATO AL CAFFE	5.9
MARACUJA-TIRAMISU IM GLAS MIT PISTAZIEN-EIS	10.9
HAUSGEMACHTE KUCHEN & TORTEN	4.9/5.2
GIBTS AUCH VEGAN & GLUTENFREI	

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

SPECIAL DRINKS



PINK PONY CLUB GIN, CAMPARI, ZITRONENSAFT, ERDBEERSIRUP +1,50€ BIO-EIWEISS

9.9



AMALFI-SPRITZ CAMPARI, SCHWEPPE'S BITTER LEMON, GRAPEFRUITSAFT

8.5



ICED MANGO MATCHA-LATTE BIO-MILCH, BIO-MATCHA, MANGO PÜREE

6.9

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

DAZU EIN BEILAGENSALAT +5.9

12.9



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



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