



SNACKS & DIPS

DIP-VARIATION

MANGO-AIOLI, AJVAR-SCHMAND, CHIMICHURRI & 5 SCHEIBEN BAGUETTE 9.9

BROTKORB MIT UNSEREM ESSQUISITEN, KALTGEPRESSTEN OLIVENÖL & FLEUR DE SEL [Ⓢ] 4.9

KALAMATA OLIVEN [Ⓢ] 5.9

KNUSPRIGE HOMEMADE CHIPS MIT AJVAR-SCHMAND ODER MANGO-AIOLI 6.9

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

1 PERSON. 13,90 (INCL. EIN GLAS 0,1 IPHÖFER SCHWANENGESANG 16,90)

2 PERSONEN 24,90 (INCL. ZWEI GLÄSER 0,1 IPHÖFER SCHWANENGESANG 28,90)

SUPPEN & EINTÖPFE

SÜSSKARTOFFEL-APFELSUPPE MIT GERÖSTETEN SONNENBLUMENKERNEN [Ⓢ] 8.9

SPARGEL-CREME-SUPPE 10.9

MIT LACHSSTREIFEN 14,90€

SANDWICHES, CIABATTAS & SALATE

DAZU POMMES ODER BEILAGENSALAT + 6,90€

OFEN-CIABATTA ÜBERBACKEN MIT TOMATE & MOZZARELLA, HAUSGEMACHTEM GRÜNEM PESTO & RUCOLA 11.9

OFEN-CIABATTA MIT GEGRILTEM GEMÜSE & CHIMICHURRI & VEGANER SOUR-CREAM [Ⓢ] 12.9

OFEN-CIABATTA MIT THUNFISCH-KAPERN-CREME, TOMATEN & RUCOLA 15.9

CLUBSANDWICH MIT KIKOK HÄHNCHENBRUST, BIO-EI, GOUDA, BACON, TOMATE, GURKE & SALAT 15.9

FRÜHLINGSSALAT MIT WEISSEM & GRÜNEM SPARGEL, ERDBEEREN & NÜSSEN 16.9

DAZU MIT FETA + 3.00 €

VEGETARISCH & VEGAN

DAZU POMMES ODER BEILAGENSALAT + 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 WILDBROKOLI, ZUCCHINI, [Ⓢ] VEGANEM HAUSGEMACHTEM PESTO & KIRSCHTOMATEN 16.9

SPARGELRISOTTO MIT GRÜNEM & WEISSEM SPARGEL & PARMESAN 21.9

OFEN-SÜSSKARTOFFEL MIT GEBRATENEM WEISSEM & GRÜNEM SPARGEL, VEGANER SOUR CREAM & GRANATAPFELKERNEN [Ⓢ] 18.9

FLEISCH & FISCH

DAZU MIT EINEM BEILAGENSALAT + 6,90 €

HAUSGEMACHTE SPINAT-LACHS-QUICHE 10.9

BÄRLAUCH-BRATWURST VOM METZGER UNSERES VETRAUENS MIT SPARGEL-KARTOFFEL-GRÖSTL & SENF 21.9

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

GEBRATENE ENTENBRUST MIT TERIYAKI-SAUCE, WOKGEMÜSE & SESAMREIS 22.9

DESSERT

AFFOGATO AL CAFFE	5.9
ERDBEERPARFAIT MIT WARMEM SCHOKOLADENKÜCHLEIN & RHABARBERKOMPOTT	10.9
HAUSGEMACHTE KUCHEN & TORTEN <small>GIBTS AUCH VEGAN & GLUTENFREI</small>	4.9/5.2

WO KOMMT DAS ALLES HER?

UNSERE BIO EIER KOMMEN VOM HOF ALPERMÜHLE
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

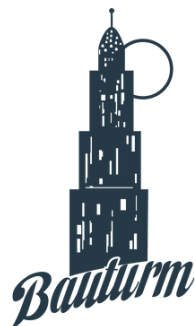
DAZU EIN BEILAGENSALAT +5.9

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 BIOAUSSERHAUSVERPFLEGEUNGSVERORDNUNG GEPRÜFT UND ZERTIFIZIERT VON DER DEÖKO013.
BIOZUTATENLISTE: WIR VERWENDEN BIO-KAFFEE, BIO-MILCH, BIO-QUARK, BIO-EIER UND FÜR UNSERE BURGER BIORINDERHACKFLEISCH

SNACKS & DIPS

DIP-VARIATION

MANGO-AIOLI, AJVAR-SCHMAND, CHIMICHURRI & 5 SCHEIBEN BAGUETTE 9.9

BROTKORB MIT UNSEREM ESSQUISITEN, KALTGEPRESSTEN OLIVENÖL & FLEUR DE SEL [Ⓢ] 4.9

KALAMATA OLIVEN [Ⓢ] 5.9

KNUSPRIGE HOMEMADE CHIPS MIT AJVAR-SCHMAND ODER MANGO-AIOLI 6.9

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

1 PERSON. 13,90 (INCL. EIN GLAS 0,1 IPHÖFER SCHWANENGESANG 16,90)

2 PERSONEN 24,90 (INCL. ZWEI GLÄSER 0,1 IPHÖFER SCHWANENGESANG 28,90)

SUPPEN & EINTÖPFE

SÜSSKARTOFFEL-APFELSUPPE MIT GERÖSTETEN SONNENBLUMENKERNEN [Ⓢ] 8.9

SPARGEL-CREME-SUPPE 10.9

MIT LACHSSTREIFEN 14,90€

SANDWICHES, CIABATTAS & SALATE

DAZU POMMES ODER BEILAGENSALAT + 6,90€

OFEN-CIABATTA ÜBERBACKEN MIT TOMATE & MOZZARELLA, HAUSGEMACHTEM GRÜNEM PESTO & RUCOLA 11.9

OFEN-CIABATTA MIT GEGRILLEM GEMÜSE & CHIMICHURRI & VEGANER SOUR-CREAM [Ⓢ] 12.9

OFEN-CIABATTA MIT THUNFISCH-KAPERN-CREME, TOMATEN & RUCOLA 15.9

CLUBSANDWICH MIT KIKOK HÄHNCHENBRUST, BIO-EI, GOUDA, BACON, TOMATE, GURKE & SALAT 15.9

FRÜHLINGSSALAT MIT WEISSEM & GRÜNEM SPARGEL, ERDBEEREN & NÜSSEN 16.9

DAZU MIT FETA + 3.00 €

VEGETARISCH & VEGAN

DAZU POMMES ODER BEILAGENSALAT + 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 WILDBROKOLI, ZUCCHINI, [Ⓢ] 16.9

VEGANEM HAUSGEMACHTEM PESTO & KIRSCHTOMATEN

SPARGELRISOTTO MIT GRÜNEM & WEISSEM SPARGEL & PARMESAN 21.9

OFEN-SÜSSKARTOFFEL MIT GEBRATENEM WEISSEM & GRÜNEM SPARGEL, VEGANER SOUR CREAM & GRANATAPFELKERNEN [Ⓢ] 18.9

FLEISCH & FISCH

DAZU MIT EINEM BEILAGENSALAT + 6,90 €

HAUSGEMACHTE SPINAT-LACHS-QUICHE 10.9

BÄRLAUCH-BRATWURST VOM METZGER UNSERES VETRAUENS MIT SPARGEL-KARTOFFEL-GRÖSTL & SENF 21.9

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

GEBRATENE ENTENBRUST MIT TERIYAKI-SAUCE, WOKGEMÜSE & SESAMREIS 22.9

DESSERT

AFFOGATO AL CAFFE	5.9
ERDBEERPARFAIT MIT WARMEM SCHOKOLADENKÜCHLEIN & RHABARBERKOMPOTT	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,
UNSER BAGUETTE KOMMT VON DER BÄCKEREI WOLLFS,
DIE QUICHE'S UND KUCHEN WERDEN IN UNSERER EIGENEN PRODUKTIONSKÜCHE GEBACKEN

SPECIAL DRINKS



ICED MATCHA LATTE

5.9



PORNSTAR MARTINI MARACUJANEKTAR, VODKA & VANILLA

11.9



ESPRESSO MARTINI ESPRESSO HAUSBLEND, VODKA & KAHLUA²

11.9



COLD BREW GIN TONIC

10.9

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 KLEINER SALAT +5.9

12.9



FESTE FEIERN WIE SIE LIEGEN

GEBURTSTAG WEIHNACHTSFEIER MIT KOLLEGENINNEN ODER FREUNDEN? 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



ÖFFNUNGSZEITEN MO-SA 09.30H -24H
SONN- & FEIERTAG 10H-23H



UNSERE ALLERGENE SIND DER KARTE AN DER THEKE ZU ENTNEHMEN

WIR SIND NACH BIOAUSSERHAUSVERPEFLUGSVERORDNUNG GEPRÜFT UND ZERTIFIZIERT VON DER DEÖKO013.
BIOZUTATENLISTE: WIR VERWENDEN BIOMILCH, BIOQUARK, BIOEIER UND FÜR UNSERE BURGER BIORINDERHACKFLEISCH