



SNACKS & DIPS

DIP-VARIATION

HERB AIOLI, MOJO ROJO, AND WILD MUSHROOM-PARMESAN CREAM, SERVED WITH 5 SLICES OF BAGUETTE 9.9

BREAD BASKET WITH , COLD-PRESSED OLIVE OIL AND FLEUR DE SEL  3.9

KALAMATA OLIVES  5.9

CRISPY HOMEMADE CHIPS WITH HERBS-AIOLI 6.9

MARINATED BABY-MOZZARELLA, PASTRAMI, CHEESE, KALAMATA-OLIVES, AVOCADO-LIME SKYR, SMOKED CHERRY-TOMATOES, ROASTED WALNUTS, GRISSINI

1 PERSON 13,90 (INKL. 0,1 BARRIQUE 16,90). 2 PERSONEN 24,90 (INCL. 2X 0,1 BARRIQUE 28,90)

SOUP & STEW

HOKKAIDO PUMPKIN AND GINGER SOUP WITH ROASTED STYRIAN PUMPKIN SEEDS  8.9

VEGETABLE STEW WITH ROOT VEGETABLES & POTATOES  9.9

SANDWICHES, CIABATTAS & SALADS

ADD FRENCH FRIES OR A SIDESALAD + 6,90€

CIABATTA GRILLED WITH TOMATO & MOZZARELLA, HOMEMADE PESTO & RUCOLA  11.9

CIABATTA WITH GRILLED HOKKAIDO SQUASH SLICES, VEGAN FETA-CHEESE, & MOJOROJO 13.9

CLUBSANDWICH ROASTED CHICKENBREAST, FRIED EGG, GOUDA, BACON, TOMATO, CUCUMBER & SALAD 15.9

SALAD IN SEASON WITH GRILLED HOKKAIDO SQUASH WEDGES, MARINATED FETA, AND CASHEWS IN A BALSAMIC VINAIGRETTE 17.9

WITH ROASTED KIKOK CHICKEN + 6.90

WITH SAUTÉED MUSHROOMS + 6.90

WITH ROASTED SALMON FILLET STRIPS + 6.90

VEGAN OPTION WITHOUT FETA 15,90€

GREEN GODDES-SALAD 18.9

WITH POINTED CABBAGE, CUCUMBER, PEAS, AND SPRING ONIONS IN AN AVOCADO-PARMESAN DRESSING WITH CRANBERRIES

VEGGIE & VEGAN

ADD FRENCH FRIES OR A SIDESALAD + 6,90€

HOMEMADE VEGGIE QUICHE 8.9

HOMADE POTATOE GRATIN 9.9

HOMEMADE "KÄSESPÄTZLE" MIT ROASTED ONIONS & FRESH HERBS 11.9

LOADED FRIES WITH GUACAMOLE, DICED TOMATOES, CASSIS ONIONS, FETA CHEESE, HOMEMADE SOUR CREAM & FRESH HERBS 14.9

GRILLED POINTED CABBAGE  19.9

ON SAUTÉED MUSHROOMS AND PUMPKIN-POTATO MASHED POTATOES WITH BEET JUS

MEAT & FISH

HOMEMADE QUICHE WITH SPINACH & SALMON 10.9

ADD FRENCH FRIES OR A SIDESALAD + 6,90€

PAN FRIED SALMON FILLET 23.9

WITH SPINACH RISOTTO, SHAVED PARMESAN, AND BRAISED CHERRY TOMATOES

MARCEL "LEBERKÄSE" WITH FRIED POTATOES, 1 ORGANIC EGG, AND SWEET MUSTARD 19.9

ROSÉ-ROASTED LAMB HAUNDS 28.9

WITH A HERB CRUST, SAUTÉED FALL VEGETABLES, RED WINE GRAVY, AND POTATO GRATIN

ORGANIC BEEF BURGER WITH CARAMELIZED ONIONS, CHEDDAR, TOMATO, CUCUMBER IN A BRIOCHE BUN WITH FRIES OR SALAD 22.9

DESSERT

HOMEMADE APPLE CRUMBLE WITH SALTET CARAMEL ICE CREAM

9.9

AFFOGATO AL CAFFE

5.9

HOMEMADE CAKES

VEGAN OPTION & GLUTENFREE OPTIONS

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



APPLE PIE SOUR GIN, APFELSAFT, ZITRONENSAFT, ZUCKERSIRUP & BIO-EIWEISS

11.9



AMARO-SPRITZ AMARO AVERNA, BIO-PROSECCO ROSÉ, SODA & ORANGE

8.5



BAUTURM'S BASIL SPRITZ BASILIKUM APERITIF & SCHWEPPES TONIC WATER
NON ALKOHOLIC

7.9

LUNCH-TIME

YOU CAN FIND OUR DAILY LUNCH MENU ON OUR BOARD OR ONLINE

FRESH & SEASONAL MO-FR FROM 12AM-3PM

WITH A LITTLE LUNCH DRINK SUCH AS WATER

WITH A SIDE SALAD

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 KARTEN 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



SNACKS & DIPS

DIP-VARIATION

HERB AIOLI, MOJO ROJO, AND WILD MUSHROOM-PARMESAN CREAM, SERVED WITH 5 SLICES OF BAGUETTE 9.9

BREAD BASKET WITH , COLD-PRESSED OLIVE OIL AND FLEUR DE SEL 3.9

KALAMATA OLIVES 5.9

CRISPY HOMEMADE CHIPS WITH HERBS-AIOLI 6.9

MARINATED BABY-MOZZARELLA, PASTRAMI, CHEESE, KALAMATA-OLIVES, AVOCADO-LIME SKYR, SMOKED CHERRY-TOMATOES, ROASTED WALNUTS, GRISSINI

1 PERSON 13,90 (INKL. 0,1 BARRIQUE 16,90). 2 PERSONEN 24,90 (INCL. 2X 0,1 BARRIQUE 28,90)

SOUP & STEW

HOKKAIDO PUMPKIN AND GINGER SOUP WITH ROASTED STYRIAN PUMPKIN SEEDS 8.9

VEGETABLE STEW WITH ROOT VEGETABLES & POTATOES 9.9

SANDWICHES, CIABATTAS & SALADS

ADD FRENCH FRIES OR A SIDESALAD + 6,90€

CIABATTA GRILLED WITH TOMATO & MOZZARELLA, HOMEMADE PESTO & RUCOLA 11.9

CIABATTA WITH GRILLED HOKKAIDO SQUASH SLICES, VEGAN FETA-CHEESE, & MOJOROJO 13.9

CLUBSANDWICH ROASTED CHICKENBREAST, FRIED EGG, GOUDA, BACON, TOMATO, CUCUMBER & SALAD 15.9

SALAD IN SEASON WITH GRILLED HOKKAIDO SQUASH WEDGES, MARINATED FETA, AND CASHEWS IN A BALSAMIC VINAIGRETTE 17.9

WITH ROASTED KIKOK CHICKEN + 6.90

WITH SAUTÉED MUSHROOMS + 6.90

WITH ROASTED SALMON FILLET STRIPS + 6.90

VEGAN OPTION WITHOUT FETA 15,90€

GREEN GODDES-SALAD 18.9

WITH POINTED CABBAGE, CUCUMBER, PEAS, AND SPRING ONIONS IN AN AVOCADO-PARMESAN DRESSING WITH CRANBERRIES

VEGGIE & VEGAN

ADD FRENCH FRIES OR A SIDESALAD + 6,90€

HOMEMADE VEGGIE QUICHE 8.9

HOMADE POTATOE GRATIN 9.9

HOMEMADE "KÄSESPÄTZLE" MIT ROASTED ONIONS & FRESH HERBS 11.9

LOADED FRIES WITH GUACAMOLE, DICED TOMATOES, CASSIS ONIONS, FETA CHEESE, HOMEMADE SOUR CREAM & FRESH HERBS 14.9

GRILLED POINTED CABBAGE ON SAUTÉED MUSHROOMS AND PUMPKIN-POTATO MASHED POTATOES WITH BEET JUS 19.9

MEAT & FISH

HOMEMADE QUICHE WITH SPINACH & SALMON 10.9

ADD FRENCH FRIES OR A SIDESALAD + 6,90€

PAN FRIED SALMON FILLET 23.9

WITH SPINACH RISOTTO, SHAVED PARMESAN, AND BRAISED CHERRY TOMATOES

MARCEL "LEBERKÄSE" WITH FRIED POTATOES, 1 ORGANIC EGG, AND SWEET MUSTARD 19.9

ROSÉ-ROASTED LAMB HAUNDS 28.9

WITH A HERB CRUST, SAUTÉED FALL VEGETABLES, RED WINE GRAVY, AND POTATO GRATIN

ORGANIC BEEF BURGER WITH CARAMELIZED ONIONS, CHEDDAR, TOMATO, CUCUMBER IN A BRIOCHE BUN WITH FRIES OR SALAD 22.9

DESSERT

AFFOGATO AL CAFFE	5.9
HOMEMADE APPLE CRUMBLE WITH SALTET CARAMEL ICE CREAM	9.9
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 WOLFFS,
DIE QUICHE'S UND KUCHEN WERDEN IN UNSERER EIGENEN PRODUKTIONSKÜCHE GEBACKEN

SPECIAL DRINKS



PORNSTAR MARTINI MARACUJANEKTAR, VODKA & VANILLA

11.9



ESPRESSO MARTINI ESPRESSO HAUSBLEND, VODKA & KAHLUA²

11.9



SARTI WINTER SPRITZ

8.5

MITTAGS LUNCH

YOU CAN FIND OUR DAILY LUNCH MENU ON OUR BOARD OR ONLINE

FRESH & SEASONAL MONDAY-FRIDAY FROM 12AM-3PM

12.9

WITH A LITTLE LUNCH DRINK SUCH AS WATER

WITH A SIDE SALAD +5,90

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