

Kaspressknödel – Suppe

5,60 €

Gepresster Käse-Semmelknödel in Gemüsebrühe ^(A, E, F, I)

Kartoffel – Erbsensuppe

4,40 €

mit Birnenspalte und Schnittlauchschmand – auch VEGAN erhältlich ^(E, F bzw. L)

Knofi - Knusper

4,60 €

Knuspriger Weizenfladen mit Knoblauchöl ^(A)

Gemischter Blattsalat mit Dijonsendressing

Klein ^(E, K)

4,60 €

Groß ^(E, K)

5,90 €

... zum Salat:

Pilz – Upgrade

gebratene Champignons und Kräuterseitlinge, Knoblauchöl, Rosmarin

plus 3,00 €

Backhendlstreifen – Upgrade

Hähnchenbruststreifen in Knusperpanade & Dip ^(A, F, I)

plus 4,00 €

Quiche Lorraine

8,30 €

Warmer Speck - Lauch - Kuchen mit Dip & Salatbouquet ^(A, E, F, I, K)

Quiche Spinat – Feta

8,30 €

Warmer Spinat - Schafkäse - Kuchen mit Walnüssen, Dip & Salatbouquet ^(A, E, F, H, I, K)

Gebackener Camembert

7,90 €

Camembert in Mandel-Semmelbrösel-Panade, Zwiebelmarmelade & Salatbouquet ^(A, E, F, H, I, K)

Queen of Sheeba

7,70 €

Couscous-Salat mit Minze, Petersilie, getrockneten Aprikosen,
Pinien- & Granatapfelkernen ^(A, D, E, H, I, K)

Pasta & Tomate

8,00 €

Pasta mit Pesto aus getrockneten Tomaten und Pinienkernen ^(A, D, H)

Moules frites

13,80 €

Miesmuscheln in Pastis – Gemüsesud & Pommes ^(F, M)

Von den Damen vom Grill:

Bratwurst vom Wildschwein		9,30 €
	mit Pommes	
Merguez – pikante Rinderbratwürstchen		9,30 €
Entrecôte Sweet & Hot mit Süßkartoffelpommes & Wasabi-Dip ^(K, F)		18,60 €

Käse – Toast^(A, F) 4,50 €

Schinken - Käse – Toast^(A, F) 4,80 €

Chili con Soja 7,00 €

Veganes Chili mit Kidneybohnen, Mais & Sojaschnitzel
& Steinofenbaguette^(A, D, L)

Flammkuchen

Flammkuchensalat

3,90 €

Kleiner Blattsalat mit Dijonsendressing in Kombination
mit einem Flammkuchen ^(E,K)

Elsässer original

8,10 €

Crème fraîche, Speck, Zwiebeln ^(A,F)

Champignon - Speck

8,60 €

Crème fraîche, Käse, Speck, Champignons, rote Zwiebeln ^(A,F)

Sucuk - Paprika

8,60 €

Crème fraîche, Käse, türkische Knoblauchwurst, Paprika, Majoran,
scharfes Paprikapulver ^(A,F)

Schinken – Lauch

8,60 €

Crème fraîche, Käse, Prager Schinken, Lauch ^(A,F)

Vegetarische Flammkuchen

Ennstaler

7,90 €

Crème fraîche, Ennstaler Steirerkas, Schnittlauch, pikantes Paprikapulver ^(A, F)

Ziegenkäse

8,60 €

Crème fraîche, Ziegenkäse, Birne, Quittengelee, Pinienkerne ^(A, F)

Münster

8,60 €

Crème fraîche, Münsterkäse, rote Zwiebeln, Kümmel ^(A, F)

Camembert

8,60 €

Crème fraîche, Camembert, Walnüsse, rote Zwiebeln ^(A, F)

Champignon - Lauch

7,60 €

Crème fraîche, Champignons, Lauch ^(A, F)

Apfel – Zimt

7,60 €

Crème fraîche, Apfelspalten, Zimt, Haselnüsse ^(A, F)

Vegane Flammkuchen

Tomate – Rucola

Tomatencreme, Rucolagewürzöl ^(A)

7,80 €

Champignon - Rosmarin

Sojacreme, Champignons, rote Zwiebeln, Rosmarin ^(A, L)

7,80 €

Mexican – Style

Sojacreme, Bio – Seitan - Chorizo, Zwiebeln, Mais, Tabasco ^(A, E, J, K, L)

8,70 €

Crêpe Zimt & Zucker oder Quittengelee

4,90 €

2 Stück mit Zimt - Zucker, Apfelmus & Sahne

oder 2 Stück mit Quittengelee, Pinienkernen & Sahne ^(A, F, H, I)

Crêpe Salzkaramell

5,60 €

2 Stück mit Salzkaramell & Sahne ^(A, F, H, I)

Café Gourmand

7,80 €

Schokoladentarte, Limetten Panna Cotta mit Passionsfrucht,

Passionsfrucht – Zartbitterschokoladen – Eis & Espresso ^(A, F, H, I, L)

Käsekuchen mit Salzkaramell ^(A, F, H, I)

3,80 €

Kuchen

mit Sahne ^(A, F, I)

2,80 €

3,10 €

Allergenverzeichnis:

Gluten	A
Fisch	B
Krebstiere	C
Schwefeldioxid & Sulfite	D
Sellerie	E
Milch & Laktose	F
Sesamsamen	G
Schalenfrüchte	H
Eier	I
Lupinen	J
Senf	K
Soja	L
Weichtiere	M
Erdnüsse	N