

## BAR SNACKS

FLAT-NUTS dukkah (nuss-gewürz-mischung) & flat ulrich	<b>2.80</b>
GRIECHISCHE OLIVEN (von MANI)	<b>3.50</b>
DIP-DIP-DIP rübenhummus, avocado, radieschensalsa	<b>3.50</b>

## SUPPEN

KLARE EIERSCHWAMMERLSUPPE	
majoran, erdäpfel-cROUTONS	<b>4.50</b>
TOM KHA GAI vegan / shrimps	<b>4.50 / 5.50</b>

## FLAT ULRICH hausgemachtes, hauchdünnes, knuspriges ‚flatbread‘

LORRAINE frischkäse, lauch, knusperspeck	<b>6.00</b>
BÜFFEL-MOZZARELLA tomatenragout & frisches basilikum	<b>7.50</b>
VEGAN hummus, mediterranes schmorgemüse, chioggiarübchen, radieschensprossen, pinienkerne	<b>9.00</b>
CHORIZO manchego, tomatenragout, oliven, rucola	<b>9.00</b>
CAESAR huhn, avocado, parmesan, römersalat & caesardressing	<b>9.50</b>

## KLEINE TELLER

KNUSPRIGE AVOCADO-QUINOA (VEGAN) kichererbsen, minze, paradeiser	<b>4.50</b>
STEINPILZ gebraten rucola, granatapfel, olivenöl	<b>5.00</b>
GRILLCHORIZO mais-tomaten mash	<b>5.00</b>
HÜHNERSPIESS „SWEET CHILI“ babyblattspinat, mangodressing	<b>5.00</b>
MAROKKANISCHER OKTOPUS mariniert stangensellerie, karotte, fenchel	<b>6.00</b>
THAI RIBS hoisin kraut	<b>5.00</b>
MIESMUSCHELN weißweintomatensud	<b>4.50</b>

## VORSPEISEN TELLER

manchego, oliven, grillchorizo, mais-tomaten mash, hühnerspiess, roter rübenhummus, avocadosalat, thai rib, grana, gebratener steinpilz, marrokanischer oktopus, flat ulrich, madame crousto	<b>18.00</b>
--	--------------

## BEILAGEN

FLAT ONLY	<b>1.00</b>
BLATTSALAT gemischt	<b>3.00</b>
ULRICH-POMMES hausgemacht tomaten-relish, spicy mayonnaise	<b>3.50</b>
PORTION SAUERTEIGBROT von	<b>2.00</b>
BIO-DAMPFBÄCKEREI ÖFFERL	
-RAINER ROGGEN (100% roggen)	
-MADAME CROUSTO (weizen & roggen)	

## SALATE

AVOCADOSALAT (VEGAN) orange, rote rüben, geröstete erdnüsse	<b>8.00</b>
QUINOASALAT avocadodressing, gegrillte zucchini, kirschtomaten	<b>9.00</b>
KAKTUSFEIGENSALAT peperonata, babyblattspinat, schafskäse, grapefruit	<b>9.50</b>
GARNELEN-KRÄUTER-SALAT chilidip, sesam, avocadotoast	<b>9.50</b>

## GROSSE TELLER

PORTOBELLO PILZ gefüllt, crottin de chèvre, spinat, pignoli, riesling-buchweizenrisotto	<b>11.00</b>
FETTUCCHINE paradeiser-schwammerl-lauch-sugo, pinienkerne, junger parmesan	<b>11.00</b>
WALDPILZ RISOTTO steinpilz, eierschwammerl, lauch, grana, rucola	<b>12.50</b>
CHORIZO HUHN geschmort, tomaten-bohnenragout, cremige kräuterpolenta, kapernbeeren	<b>13.00</b>
LACHSFILET gegrillt, honig-sesamkruste, bambus-zuckerschoten, basmati, lotus	<b>14.50</b>
BIO-KALBSFLEDERMAUS gebacken, erdäpfel-vogerl salat, preiselbeeren	<b>15.00</b>
KOTELETT vom ötscherblickschwein, gegrillte eierschwammerl, sauerampfer-braterdäpfel, speck-flocken	<b>14.50</b>
RIB EYE STEAK 220g peperonatagemüse, mais-crêpes, violetter pfefferdip	<b>19.50</b>

## DESSERTS

MARILLENURM knusprig marillencreme, pistazie	<b>5.00</b>
PASSIONSFRUCHTEIS (VEGANISTA) eingelegter weinbergpfirsich	<b>5.50</b>
SCHOKOLADENSOUFFLE tonkabohnen, orangensalat	<b>7.00</b>

## KUCHEN & MEHR

APFELSTREUSEL-ZIMTMUFFIN	<b>3.00</b>
SCHOKOSHOT	<b>3.00</b>
MANGO-CHEESECAKE	<b>3.00</b>
RHABARBER-MUFFIN	<b>3.00</b>

## THE ULRICH BURGER

100% beef (220g), gruyère, brioche bun (hausgemacht), römersalat, roter zwiebel, spicy mayonnaise tomaten-relish, ULRICH-pommes	<b>15.00</b>
---	--------------

## KÄSE

ZIEGENFRISCHKÄSE biohof grabenhofer stmk. kürbiskernöl	
ROTER BRIE gewürzbirne	
BÜFFELMOZZARELLA kalabrien basilikumpesto	
PECORINO sardinien oliven	
GRUYÈRE schweiz feigensenf	
2/5 sorten nach wahl	<b>4.00 / 10.00</b>