

BAR SNACKS

FLAT-NUTS dukkah (nuss-gewürz-mischung) & flat ulrich	2.80
GRIECHISCHE OLIVEN (von MANI)	3.50
DIP-DIP-DIP rübenhummus, avocado, pastinake	3.50

SUPPEN

KÜRBISCREMESUPPE chili-tomatenspieß, kernöl	4.50
GOLDENE JOICH (hühnerbouillon) hühnerfleisch, wurzelgemüse, dille, buchweizen	4.50

FLAT ULRICH hausgemachtes, hauchdünnes, knuspriges ‚flatbread‘

LORRAINE frischkäse, lauch, knusperspeck	6.00
BÜFFEL-MOZZARELLA tomatenragout & frisches basilikum	7.50
VEGAN pastinakencreme, schmor-hokkaido, amaranth sprossen, kürbiskerne	9.00
CHORIZO manchego, tomatenragout, oliven, rucola	9.00
CAESAR huhn, avocado, parmesan, römersalat & caesardressing	9.50

KLEINE TELLER

KNUSPRIGE AVOCADO-QUINOA (VEGAN) kichererbsen, minze, paradeiser	4.50
FEIGEN-ZIEGENKÄSE-CARPACCIO ahorn-nuss-tapenade	5.00
GRILLCHORIZO mais-tomaten mash	5.00
HÜHNERSPIESS „SWEET CHILI“ babyblattspinat, mangodressing	5.00
GERÄUCHERTES LACHSFORELLENTARTAR krenmousse, rote rübe, zitronenpfeffer	6.00
THAI RIBS hoisin kraut	5.00
MIESMUSCHELN weißwein-tomatensud	4.50

VORSPEISEN TELLER

manchego, oliven, grillchorizo, mais-tomaten mash, hühnerspiess, roter rübenhummus, avocadosalat, thai rib, grana, feigen-ziegenkäse-carpaccio, lachsforellentartar, flat ulrich, madame crousto	18.00
--	--------------

BEILAGEN

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

SALATE

AVOCADOSALAT (VEGAN) orange, rote rüben, geröstete erdnüsse	8.00
KÜRBISSALAT (VEGAN) feige, cous cous, karamalisierte maroni, chilli	9.00
KAKTUSFEIGENSALAT peperonata, babyblattspinat, schafskäse, grapefruit	9.50
GARNELEN-KRÄUTER-SALAT chilidip, sesam, avocadotoast	9.50

GROSSE TELLER

KÜRBIS-RÜBE-ZIEGENKÄSE-TURM pastinakencreme, tasmanischer pfeffer, asia salat	11.00
FETTUCCHINE paradeiser-schwammerl-lauch-sugo, pinienkerne, junger parmesan	11.00
KÜRBISSRISOTTO pecorino, cipolline, geröstete kürbiskerne	12.50
CHORIZO HUHN geschmort, tomaten-bohnenragout, cremige kräuterpolenta, kapernbeeren	13.00
LACHSFILET gegrillt, honig-sesamkruste, bambus-zuckerschoten, basmati, lotus	14.50
LAMMSTELZE geschmort hartweizen-tomatenrisotto, olivenjus, thymianchips	15.00
WILDSCHWEINSCHNITZEL vom karree kürbiskernpanade, erdäpfel-vogerl-salat, preiselbeeren	16.00
RIB EYE STEAK 220g peperonatagemüse, mais-crêpes, violetter pfefferdip	19.50

DESSERTS

SPEKULATIUSKÜCHLEIN amarenaragout, marzipansauce	5.00
GEBACKENE BIRNE weinbackteig, pistaziencreme, vanilleeis	5.50
SCHOKOLADENSOUFFLE tonkabohneneis, orangensalat	7.00

KUCHEN & MEHR

APFELSTREUSEL-ZIMTMUFFIN	3.00
SCHOKOSHOT	3.00
MANGO-CHEESECAKE	3.00
MOHNMUFFIN zitronenglasur	3.00

THE ULRICH BURGER

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

KÄSE

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