

BAR SNACKS

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

SUPPEN

KARFIOL-CURRYSUPPE hühner-minz-nockerl	4.50
SPARGELCREMESUPPE grüne spargelsalsa	4.50

FLAT ULRICH hausgemachtes, hauchdünnes, knuspriges ‚flatbread‘

LORRAINE frischkäse, lauch, knusperspeck	5.00
BÜFFEL-MOZZARELLA tomatenragout & frisches basilikum	7.50
VEGAN süßkartoffelcreme, karfiol zweierlei, chili, sesam, chioggiarübchen	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
AUSTERNPILZ gegrillt (VEGAN) melanzani-paprika-avocado ratatouille, zitronentymian	4.50
SOJAHUHN asia-sprossensalat, koriander	5.00
GALLOWAY-ROSTBRATEN zwiebeljus geschmort, erdäpfelchips	5.00
LACHSFORELLE geräuchert fenchelrohkost, granatäpfel	5.50
TATAR VOM ROTEN WELS bärlauchmayonnaise, pimpinelle	5.50
KOREANISCHER SCHWEINESPIESS glasnudelsalat, zuckerschoten, lotus	5.50

VORSPEISEN TELLER

bärlauchdip,chorizo,manchego, oliven, roter rübenhummus, avocadosalat, koreanischer schweinespieß, glasnu- delsalat, zuckerschoten, lotus, tatar vom roten wels, pimpinelle flat ulrich, madame crousto	16.00
--	--------------

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	7.50
ROTER REIS-MANGO-SALAT sesamtofu gebraten, apfel, essiggurke, cashewnüsse	8.00
SPARGELSALAT roter babymangold, gekochtes ei, tomatenpesto, knuspriger bärlauch	9.00
GARNELEN-KRÄUTER-SALAT chilidip, sesam, avocadotoast	9.50

GROSSE TELLER

FETTUCCINE paradeiser-schwammerl-lauch-sugo, pinienkerne, junger parmesan	11.00
MARCHFELDER SOLO-SPARGEL pochiertes ei, sauce hollandaise, petersilerdäpfel	12.00
BÄRLAUCHRISOTTO getrocknete tomaten, pecorino, cirpoline, kressesalat	12.00
KOKOSHENDL knusprig kichererbsenkorma, rotkraut	13.00
LACHSFORELLENFILET zitronen-estragon-salbei-creme mini-frittis, roter babymangold	14.50
BIO-KALBSFLEDERMAUS gebacken, erdäpfel-vogerl salat, preiselbeeren	15.00
LAMMSTELZE geschmort tomaten-buchweizenrisotto, chioggia rübe, thymianjus	15.00
FILETSTEAK knuspriges erdäpfelpüree, kaiserschoten, chili-mango-sauce	25.00

DESSERTS

ERDBEER-THYMIAN-GAZPACHO griechisches joghurt, gojibeeren	5.00
APFEL-FRÜHLINGSROLLE vanilledip, zimtzucker	6.00
SCHOKOLADENSOUFFLE tonkabohnen, orangensalat	7.00

TORTEN / KUCHEN

APFELSTREUSEL-ZIMTKUCHEN	3.00
SCHOKOSHOT	3.00
BANANEN-ERDNUSSBUTTERBROT	3.00
MANGO-CHEESECAKE	3.00
ZWETSCHKEN-NOUGATKUCHEN	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