

MITTAGSMENU 11. april - 15. april 12.00 – 16.30

alle preise in euro inkl. mwst.

MENU

2-GANG / 3-GANG

VEGETARISCH

10.90 / 12.50

FLEISCH OD. FISCH

11.90 / 13.50

Montag

CURRY KARFIOLSUPPE

WILDSCHWEINBUTTERSCHNITZEL

Bärlauchpüree, Röstzwiebel

ERDÄPFEL-FISOLEN GULASCH

Sauerrahm, Petersile, Bio Brot

KAROTTENKUCHEN

Dienstag

BROCCOLICREMESUPPE

CREMIGE SCHINKENFLECKERLN

Vogerlsalat, Schnittlauch

ZUCCHINI GEFÜLLT

Reis, Pinienkerne, Kräuter, Zitronensauce, Schafkäse

LEMON MERINGUE KUCHEN

Mittwoch

ROTE LINSENSUPPE, KORIANDER

LAMMTAJINE

Karotten, Melanzani, Broccoli, Gewürzcouscous

TAGLIATELLE

Fenchel, Oliven, Zucchini, Roter Mangold, Ziegenkäse

TIRAMISU

Donnerstag

TOMATENKOKOSSUPPE

SCHULTERSCHERZEL GEKOCHT

Dillfisolten, Röstkartoffeln, Apfeln

BÄRLAUCH-SPINAT TARTE

Frischkäse, pochiertes Ei

GRIESSCHMARREN, APFELKOPF

Freitag

RINDSUPPE, KRÄUTERFRITTATEN

KABELJAU GEBACKEN

Erdäpfelsalat, Salz-Zitronen Mayo

RADICCHIORISOTTO

Birne, Walnüsse, Blue Cheese

LINZER SCHNITTE

Samstag, Sonntag & Feiertag

ZUR FEIER DES TAGES

FRÜHSTÜCK VON 9:00 BIS 15:00

SPEISEN - täglich 12.00 - 23.00

alle preise in euro inkl. mwst.

KÄSE

pöhl am naschmarkt

WÄLDER ZIEGE SCHWARZ + kürbiskernöl

milder friskäse mit asche, bregenzer wald/österreich

ROSSO DI LANGA + senferdbeere

cremig-mild, kuh-und schafsmilch, piemont/italien

FOURME D'AMBER + walnuss

blauschimmelkäse, kuh, auvergne/frankreich

TALEGGIO DOP PEGHEROLO + tomatenpesto

zart würziger geschmack, kuh, pasteurisiert, aus bergamo/italien

GRUYÈRE + feigensenf

aus silofreier kuh-rohmilch, beaumont de savoie/frankreich

2 / 5 SORTEN NACH WAHL

7.00 / 14.00

DESSERTS & KUCHEN

SCHOKOSHOT

4.00

APFEL-BROMBEER-STREUSELTARTE

4.50

KAROTTEN-QUINOA-NUSSTÖRTCHEN (vegan)

4.50

ORANGEN-MANDELKUCHEN

4.50

TOBLERONE MOUSSE

7.00

weichselragout, hippen

RHABARBER CREME BRULEE TARTE

7.00

erdbeeren, veganista himbeereis

SCHOKOLADENSOUFFLÉ

8.00

mango, himbeereis von veganista (20min)