

BAR SNACKS

DIP-DIP-DIP (vegan) süßkartoffelcreme, avocado mash, pink hummus, flatbread	6.00
MARINIERTE OLIVEN (vegan) kalamata, salvatore ferlito, gordal	6.00
HAUS CHIPS (vegan) bunte kartoffel, gewürzsalz	4.50

SUPPEN

SPARGELSUPPE	6.50
TAGESSUPPE	5.50

FLAT ULRICH

BÜFFELMOZZARELLA tomatenragout & frisches basilikum	15.00
VEGAN gerissene chipotle pilze, tahina, jungspinat, tomatenragout, pinienkerne	14.00
CHORIZO frischkäse, chorizo, kirschtomaten, rucola, basilikumpesto	16.00
CAESAR huhn, avocado, parmesan, römersalat & caesardressing	16.00

KLEINE TELLER

VITELLO TONNATO kapern, olivenöl, basilikumkresse	13.00
BÜFFELMOZZARELLA tomatenpesto, basilikumöl, pinienkerne	10.00
PANKO SPARGEL knusprig estragon mayo	12.00
ZUCCHINI gegrillt (vegan möglich) balsamico, rosmarin, haselnüsse, knuspriger parmesan	8.50
MISO LACHS gebläht jungzwiebel, sesam, daikon kresse	13.00
BEEF TARTARE butter, eingelegte zwiebel, senfkaviar, knusprige kapern, bio-sauerteigbrot	18.00

STEAK FRITES

RIB EYE (300g)	35.00
FILET (200g) vom simmentaler rind aus österreich, grüner salat, cafe de paris, ULRICH pommes	37.00
SURF & TURF (mit garnelen)	+ 4.00

BEILAGEN

FLAT ONLY hausgemachtes, knuspriges ‚flatbread‘	1.00
PORTION BROT vegan öfferls bio dampfobrot + "ULRICH" urkorn	3.00

SALATE & VEGGIES

GRÜNER SPARGEL gegrillt (vegan) tahina, olivenöl, pinienkerne, zitrone, kräuter	14.00
FRÜHLINGSKRÄUTERSALAT avocado, gurke, radieschen, knuspriges ziegenkäsecrossini	15.00
ULRICH SALAT (vegan) blattsalat, paprika, gurke, tomate, rotkraut, radieschen, chioggia rübe	8.00
KARFIOL im ganzen geschmort (vegan) kräuterpesto, tahina, chili, granatapfel, pinienkerne	14.00
COUSCOUS BOWL (vegan) / +HALLOUMI	12.00 / +4.00
couscous, pink hummus, hokkaido, paprika, jungspinat, gerissene chipotle pilze, tahina	

hausgemachtes, knuspriges ‚flatbread‘

GROSSE TELLER

LAMMSTELZE geschmort paprika, stangensellerie, tomate, kartoffelgratin	20.00
SPARGELRISOTTO / +gebratene GARNELE	18.00 / +5.00
knuspriger parmesan, rucola	
MAISHENDLBRUST gegrillt zitronen, schmortomate, grüner und weißer spargel, artischokencreme	18.00
KARTOFFELGRATIN (vegan) grüner und weißer spargel, champignons, kräutersalat	16.00
WILDSCHWEINSCHNITZEL	22.00
erdäpfel- vogelersalat, kernöl, zitronen, preiselbeeren	
LACHSFILET gegrillt miso, pak choi, duftreis, sesam, spicy gurkensalat	24.00

ULRICH BURGER

BEEF 100% rind aus österreich (220g)/ +BACON gruyère, römersalat, brioche bun, rote zwiebeln, spicy mayonnaise, tomaten-relish, ULRICH pommes	18.00 /+3.00
VEGAN burger bun, knusper karfiol, eisbergsalat, rotkraut, eingelegte gurken, hausgemachte BBQ sauce, ULRICH pommes	16.00

ULRICH SALAT (vegan) klein blattsalat, paprika, gurke, tomate, rotkraut, radieschen, chioggia rübe	4.00
ULRICH POMMES handgeschnitten tomaten-relish, spicy mayonnaise	5.50

KÄSE

von pöhl am naschmarkt

WÄLDER ZIEGE SCHWARZ

milder friskäse mit asche, bregenzer wald/österreich

ROSSO DI LANGA

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

FOURME D'AMBERT

blauschimmelkäse, kuh, auvergne/frankreich

TALEGGIO DOP PEGHEROLO

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

GRUYÈRE

aus silofreier kuh-rohmilch, beaumont de savoie/frankreich

2 / 5 SORTEN NACH WAHL + butter und feigensenf

7.00 / 14.00

DESSERTS

TOPFENKNÖDEL

erdbeer- rhabarber ragout, vanilleeis

10.00

WEISSES SCHOKOLADENMOUSSE

mandelkeks, marinierte waldbereen

9.00

SCHOKOSOUFFLE

mango, himbeersorbet (20 min)

13.00

KUCHEN

SCHOKOSHOT

dunkler schokoladenkuchen, schokoglasur, himbeere

6.00

APFEL-BROMBEER-STREUSELTARTE

6.00

KAROTTEN-QUINOA-NUSSTÖRTCHEN (vegan)

6.00

ORANGEN-MANDELKUCHEN

6.00