

...wartet dich saisonale Küche mit Produkten von regionalen  
 Produzent:innen und mit möglichst hohem Bio-Anteil. Wir servieren  
 alle Gerichte in die Mitte des Tisches, damit sie beliebig  
 kombiniert und geteilt werden können. So haben wir es uns gedacht.

- Laban
- Frühlingszwiebel - Brösel g.o.a
- Zwiebel
- Stangensellerie - Senfkörner - Dill g.l.m.o
- Belugalinsen
- Rettich - Eiszapfen - Schnittlauchcreme o.m.f
- Karotten
- Focacciacreme - Harissa - Kren a.g.o
- Schaftopfenmousse
- Rote Rübe - Brunnenkresse g.o.m
- Käferbohnen
- Falafel- Zwiebel - Kernöl o.p
- Kopfsalat
- Bachforelle - Sonnenblumenkerne - Kapern o.m.d
- Erdäpfel
- Safran - Senfkörner - Schwarzkümmel g.m.o
- Weisser Spargel
- Rollgersten Misomayo - Buchweizen m.o.f.a
- Kalbsragout
- Polenta - Rosmarin g.l.o
- Focaccia a
- Hausgemacht

10.80

12.20

10.90

13.10

14.80

3.90

Wir garantieren einen BIO Anteil von mindestens 30%,  
 kontrolliert durch AT-BIO-410.  
 Küche von 17:00 bis 21:15 Uhr (Bestellungen bis 15 Min. vor Küchenschluss)  
 Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer. Kartenzahlung ab 20€ möglich.

brösel