

Speisekarte

Bei uns erwartet 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.

<i>Focaccia</i>	3.90
Hausgemacht a	
<i>Laban</i>	10.70
Rotkraut - Orange g,o	
<i>Radicchio</i>	10.20
Schaffrischkäse - Shiitake - Sonnenblumenkerne g,o	
<i>Chicorée</i>	11.10
Quitte - Walnuss - Marillenessig h,o	
<i>Pastinake</i>	10.50
Dörrbirne - Petersilie - Buttermilch g,l,o	
<i>Gerste</i>	12.90
Rote Rübe - Ziegenfrischkäse - Portulak a,g,o	
<i>Kürbis</i>	11.20
Kernöl - Rosa Pfeffer - Lauch o	
<i>Topinambur</i>	12.30
Kräuterseitlinge - Grünkohl - Germ g,o	
<i>Seeforelle</i>	13.20
Bohnen - Räucherfisch - Dille g,l,o	
<i>Kohlrabi</i>	11.90
Quinoa - Petersilie - Mandel g,o	
<i>Hase</i>	14.60
Polenta - Rotkrautpürree - Habanada g,l,o	

*Wir garantieren einen BIO Anteil von mindestens 30%,
kontrolliert durch AT-BIO-401.*

Küche von 17:00 bis 21:15 Uhr (Bestellungen bis 15 Min. vor Küchenschluss)
Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer. Kartenzahlung ab 20€ möglich.