

## VORSPEISE

### Kohlrabi Tonnato

*Thunfisch-Mayo | Rucola | Kapern*  
384g CO<sub>2</sub> | 13€

### Feldsalat

*Räuchertofuwürfel | Orangenfilets | Apfeldressing*  
523g CO<sub>2</sub> | 11€

### Tatar von Avocado und Karotte

*Rosenkohlblätter | Orangenschaum*  
523g CO<sub>2</sub> | 14€

### Caesar Salad <sup>G</sup>

*Römersalat | Cocktailtomate | Caesar Dressing | Oregano Croutons | Planted Chicken |  
V-Parmesan*  
495g CO<sub>2</sub> | 14€

### Zwiebelsuppe <sup>G</sup>

*Blätterteig-VKäse-Krosti*  
189g CO<sub>2</sub> | 9€

### Gefüllte Pilze

*Erbsenpüree | Erdnussauce*  
175g CO<sub>2</sub> | 12€

## HAUPTGANG

### Grünkohl

*BratVurst | Drillinge | Senf*  
345g CO<sub>2</sub> | 18€

### Königsberger Klopse<sup>G</sup>

*Tofu | Kartoffel-Püree | Rote Bete | Apfel | Kapernsauce | Semmelbrösel*  
423g CO<sub>2</sub> | 19€

### Currylinsen

*Austernpilze | Zuckerschoten*  
356g CO<sub>2</sub> | 17€

Weinempfehlung:  
Iris Traminer & Pinot Gris  
Orange Wine  
0,2l 10€

### Mac'n'Cheese<sup>G</sup>

*Blumenkohl-Barbecue-Wings | Coleslaw*  
476g CO<sub>2</sub> | 17€

Weinempfehlung:  
Sparkling Pet Nat Crazy  
Crazy  
Marto Wines

### Safran-Kürbis-Risotto

*Halbgedörnte Tomaten | V-Käse*  
423g CO<sub>2</sub> | 21€

Weinempfehlung:  
Wittmann Silvaner & Riesling  
Natural White Wine  
0,2l 11€

### Trüffel Pasta<sup>G</sup>

*Frische Tagliatelle | Wintertrüffel | Rahm | V-Parmesan*  
534g CO<sub>2</sub> | 25€

## DESSERT

### Cheesecake <sup>G</sup>

Quitte | Salzkaramell  
234g CO<sub>2</sub> | 10€

### Schokoladen Malheur <sup>G</sup>

Vanilleeis | Crumble  
*Genuss braucht Zeit. Bitte gebt uns zehn Minuten.*  
258g CO<sub>2</sub> | 12€

### Milchreis

Kokosmilch | Vanille | Rotwein-Zimtpflaumen  
234g CO<sub>2</sub> | 8€

### Unsere Weinempfehlung zum Dessert:

*Beerenauslese Iris Roesler 2019 vom Weingut Opitz im Burgenland in Österreich.  
Gemäß des Winzers Motto „no tricks. just wine.“ komplementiert dieser handgelesene Biowein jedes  
unserer Desserts.*

4cl

7€