

## VORSPEISE

### Wildkräutersalat

*Bunte Tomate | Gurke | Früchte der Saison | Hausdressing | karamellierte Nüsse*  
345g CO<sub>2</sub> | 12€

### Bao Bun<sup>G</sup>

*Tofu | Buchenpilz | Kohl | Teriyakisauce | Zitronen-Chili-Mayo*  
420g CO<sub>2</sub> | 13€

### Carpaccio von der Artischocke

*Rucola | geröstete Haselnuss | Linsenparmesan*  
390g CO<sub>2</sub> | 13€

### Pfifferlingsuppe

230g CO<sub>2</sub> | 10€

### Tomate Mozzarella

*Cashew-Mozzarella | Tomate | Pesto | Basilikumcrème | Pinienkerne*  
420g CO<sub>2</sub> | 12€

### Gerösteter Fenchel

*Frischkeese | Orange | Walnuss | Dill*  
320g CO<sub>2</sub> | 11€

### Feldsalat

*Blauschimmelkeese | Apfel | Heidelbeere | Apfel-Koriander-Dressing*  
390g CO<sub>2</sub> | 13€

### Zweiter Brotkorb<sup>G</sup>

2,50€

Alle Preise sind in Euro und inklusive der zurzeit gültigen Mehrwertsteuer.  
G = Enthält Gluten | Für andere Allergene haben wir eine separate Karte.  
Die meisten Gerichte können glutenfrei zubereitet werden. Sprecht uns bitte an.

## HAUPTGANG

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

### Kartoffelgnocchi <sup>G</sup>

Gorgonzola | Tomate | Pinienkerne  
423g CO<sub>2</sub> | 20€

### Maultasche <sup>G</sup>

Steinpilzfüllung | Kohlrabipüree | Junge Erbse  
420g CO<sub>2</sub> | 22€

### Risotto mit frischen Pfifferlingen

Junge Erbse | Pesto | Linsenparmesan  
455g CO<sub>2</sub> | 20€

Weinempfehlung:  
Mann Riesling Purpur  
Natural White Wine  
0,2l 12€

### Hummus

Planted Zitronen-Chik'n | Romanesco | eingelegte Tomate | Süßkartoffelcrunch | Chilijoghurt  
489g CO<sub>2</sub> | 17€

### Wurzelgemüse

Püree vom Wurzelgemüse | bunte Karotte | Rote Bete | Sojakeese | Walnuss | Senfkaviar | Petersilienöl  
345g CO<sub>2</sub> | 22€

### BBQ Aubergine

Pfifferlinge | Radieschen | Tofu | gepuffter Quinoa | Schalottenmarmelade | Gemüsejus  
411g CO<sub>2</sub> | 21€

### Pastinake

Sommertrüffel | halbtrocknete Tomate | Kirsche | Pistazie | Kartoffelnest | Thymian-Dill-Schaum  
390g CO<sub>2</sub> | 24€

## DESSERT

### Sommerjoghurt <sup>G</sup>

*Himbeere | Estragoncrème | Crumble | Haselnusskrokant*  
389g CO<sub>2</sub> | 10€

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

*Erdbeere | Yuzu | Minze*  
411g CO<sub>2</sub> | 11€

### Crème von der Schokolade

*Johannisbeere | Lakritz*  
334g CO<sub>2</sub> | 10€

### Unsere Weinempfehlungen 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€

*Portwein | Niepoort Late Bottled Vintage | Douro | Portugal  
Vier bis sechs Jahre in Holzfässern gereift, besitzt dieser intensiv ruby farbene Portwein Struktur, Eleganz  
und Tiefe mit Noten von Waldbeeren, Gewürzen und Feigen.*

4cl

8€