

Suppen

| | |
|---|---------|
| <i>Griechische Fischsuppe mit hausgebackenem Maisbrot</i> | € 8,90 |
| <i>„Pho Bo“ vietnamesische Rinderkraftsuppentopf mit Reisnudeln, Gemüse Rindfleisch und frischen Kräutern</i> | € 12,90 |
| <i>Gurkenkaltschale</i> | € 5,90 |

Vorspeisen, Vegetarisches und kleine Gerichte

| | |
|--|---------|
| <i>Gebratener Ziegenkäse auf Rucola mit getrockneten Tomaten, gerösteten Pinienkernen, Kernöl, dazu Walnussbrot</i> | € 8,90 |
| <i>Gebratener Ziegenkäse im Speckmantel auf Rucola mit getrockneten Tomaten, gerösteten Pinienkernen, und Kernöl, dazu Walnussbrot vom Bäcker Helmer</i> | € 9,80 |
| <i>Crostinis mit mediterraner Bohnencreme und Sardellen, dazu Salatbouquet</i> | € 6,90 |
| <i>Hausgemachte Frühlingsrolle mit einem Mango-Chilidip und Salatbouquet</i> | € 7,90 |
| <i>Mit Gorgonzola überbackene Feige auf Rucolasalat</i> | € 8,90 |
| <i>Asiatischer Papayasalat mit frischer Minze und Koriander</i> | € 8,90 |
| <i>Ziegenfrischkäsenockerl auf einem Rote Bete Carpaccio mit Walnußpesto, dazu Physalischutney</i> | € 11,90 |
| <i>„Raita“ Indischer Gemüsejoghurt mit Butter-Garlic Chapati</i> | € 6,90 |
| <i>Gebratener Scamorza auf gerösteten Walnußbrot mit Salatbouquet</i> | € 8,90 |
| <i>Smoked Beef von der Rinderlende auf einem Blaukraut-Ingwersalat mit gebratener Gamba</i> | € 13,90 |
| <i>„Carne Salada“ mit Rucola und Parmesan</i> | € 12,90 |
| <i>„Merguez“, Lambratwürstel mit Salatbouquet, dazu Dijonsenf und Walnussbrot vom Bäcker Helmer</i> | € 8,90 |
| <i>Schweizer Wurstsalat mit Walnußbrot vom Bäcker Helmer</i> | € 7,90 |

* bei Gerichten zu denen kein Brot serviert wird, berechnen wir 1,50 € pro Brotkorb

Hauptgerichte

| | |
|--|---------|
| <i>Mit Walnuß und Feige gefüllte Teigtaschen in Salbeibutter geschwenkt mit Rucola und Parmesan</i> | € 12,90 |
| <i>Tagliatelle mit hausgemachter Tartufata und Salat</i> | € 14,90 |
| <i>„Aloo Palak Paneer“ Indisches Spinat-Kartoffelcurry mit Basmatireis und Papadam</i> | € 13,90 |
| <i>Ofenfrischer Schweinekrustenbraten in Räuber Kneißl Biersoß mit Kartoffelknödel und Blaukraut</i> | € 9,80 |
| <i>„Manzo Brasato“, in Rotwein geschmorte Rinderschulter nach lombardischer Art mit gebratener Polenta und Salat</i> | € 16,90 |
| <i>Ligurischer Schweinebraten mit Rosmarinkartoffel und mediterranem Gemüseragout</i> | € 16,90 |
| <i>Gebratenes Supreme vom Maishähnchen mit einem Wurzelgemüsegartin</i> | € 16,90 |
| <i>Gegrilltes Kotelett vom Ibericoschwein mit einem Kartoffelgurkenpüree, dazu ein Walnuß-Krautsalat</i> | € 19,90 |
| <i>Tagliatelle in einer Limetten-Safransauce mit gebratenen Gambas</i> | € 16,90 |
| <i>Gegrillte Lende vom Werdenfelser Rind mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffel und Salat</i> | € 23,90 |
| <i>In Olivenöl gebratener Saibling mit Rosmarinkartoffel und Salat</i> | € 16,90 |

Dessert

| | |
|--------------------------------------|--------|
| <i>Cremè Brûlée</i> | € 4,90 |
| <i>Apfel-Limettensorbet</i> | € 4,90 |
| <i>Kokos-Bergamottentopfenschaum</i> | € 4,90 |