







Speisekarte

Vorspeisen	2
Suppen	3
Salate	3
Superfood	4
Nudelgerichte	6
Hauptspeisen	7
Hauptspeisen	8
Pizza	9
Pizza	10
Pizza	11
Dessert	12

Vorspeisen

	€
Knoblauchbrot  AFGMN	4,40
Garlic bread	
Bruschetta/Mozzarella/Tomaten  AGLO	7,30
Bruschetta/mozzarella cheese/marinated tomatoes	
Rinderfiletcarpaccio  GHMO	12,20
Salat/Balsamico/Parmesan	
Filet of beef carpaccio	
Salad/balsamico/parmesan	
Schafskäseparfait  AGO	8,30
Blüten/ Blattsalat/ Pesto/hausgemachtes Brot	
sheep's cheese parfait mixed Pepper petals/salad leaves/pesto/homemade bread	
knuspriges Butterfisch Sushi   ACDFNO	7,70
Algensalat	
crispy Butterfish roll	
seaweed salad	
Weinbergsschnecken AFGMNR	7,50
Gratiniert/Quendelbutter/Weißbrot	
Snails	
gratinated/thyme butter/white bread	

Gebäck € 1,30 AFGNH

bread € 1,30

Zeichenerklärung:

 Vegetarisch/vegetarian

 vegan/vegan

 Glutenfrei/gluten-free

 Laktosefrei/lactose-free

Suppen

	€
Klare Rindssuppe/Frittaten ACDFGL Beef consomme/sliced pancakes	4,50
Knoblauchrahmsuppe (V) AEFQHLMNP Garlic cream soup	5,00
Tomatencremesuppe/Basilikumsorbet (V) (X) GL Tomato cream soup/basil sorbet	5,50

Salate

Wahlweise mit Joghurt-CGLM, Balsamico (X) (V) HMO, Kernöl- (X) CLM	€
Blattsalate (V) (V) (X) Green salad	5,10
Gemischter Salat (V) (V) (X) DFLM Mixed salad	6,30
Schafskäsesalat (V) (X) DFGLM gemischter Salat/Schafskäse/Oliven Salad with feta cheese mixed salad/feta cheese/olives	7,10
Chefsalat (X) ADFHLMNOP bunter Salat/geröstetem Brot/Speck/Champignons/Balsamico Chef's salad mixed salad/croutons/bacon/mushrooms/balsamico	11,60

Superfood

Power for your Body

Im Vergleich zu anderen Lebensmitteln, enthalten Superfoods überdurchschnittlich viele Nährstoffe, wie Vitamine, Proteine und Antioxidantien und wirken sich positiv auf die Gesundheit und das körperliche Wohlbefinden aus.



Riesengarnelen (V DEF	€
Green Papaya/Tomate/Erdnüsse/Hanf/Sprossen	23,00
Big Shrimp	
green papaya/tomato/peanuts/hemp/sprouts	
Cous Cous Zigarren (H AFMN	11,80
Rohne/Gemüse/Aronia/Ingwer/Curcuma/Kräuter	
mit Garnelen (H ABFMN	17,80
Cous Cous	
beetroot/vegetables/aronia/ginger/curcuma/herbs	
with big Shrimps	
Magie Burger ACQNM	14,60
black Bun/Huhn/Rohne/Advokado/Tomate/Zwiebel/Wasabi/Hanf	
Magie Burger	
black Bun/chicken/beetroot/avocado/tomato/onion/wasabi/hemp	
Reisnudeln (V (vegetarian) (no alcohol) (no dairy) DEFLN	10,20
Gemüse/Sprossen/Erdnüsse/Kräuter/Sesamöl	
mit Shrimps (no alcohol) (no dairy) BDEFLN	14,30
rice noodles	
vegetables/sprouts/peanuts/herbs/sesame oil	
with shrimps	

Nudelgerichte

	€
Lasagne al Forno ACFGLMO	10,70
Linguine Bolognese 🍷 ACFMO	10,30
Fleischsauce	
Linguine Bolognese	
meat sauce	
Pasta San Antonio ACGL	10,90
gratiniert/Treccine/Schinken/Champignons/Broccoli/ Sauce Hollandaise/Käse	
Pasta San Antonio	
gratinate/Treccine pasta/ham/mushrooms/broccoli sauce hollandaise/cheese	
Linguine Carbonara ACFG	10,60
Rahmsauce/Speck/Ei	
Linguine carbonara	
cream sauce/bacon/egg	
Linguine 🍷 ABCLR	13,50
Knoblauchöl/Meeresfrüchten	
Linguine	
garlic oil/seafood	
hausgemachte Kürbisknollen 🌱 ACQH	11,80
Salbeibutter/Walnüssen/Parmesan	
homemade pumpkin gnocchi	
sage butter/walnuts/parmesan cheese	

Wir servieren Ihnen gerne alle Hauptspeisen als kleine Portion bei einem Abzug von € 1,10

Hauptspeisen

	€
Knuspriger Schweinebauch ACFGLM Biersauce/Serviettenknödel/Rettichsalat crispy Pork belly beer sauce/bread dumplings/cabbage salad	16,90
Hirschpfeffer ACFGLO Pariser Nocken/Rotkraut Deer Stew parisian gnocchi/red cabbage	18,50
Rindsfilet gebraten ACFGL Cognacsauce/Kartoffelblättln/grüne Bohnen Pan-fried Beef tenderloin cognac gravy/fried potato patties/green beans	29,00
gekochtes Rindfleisch   DFL gebr. Kartoffeln/Blattspinat/Apfelkren cooked beef roast potatoes/leaf spinach/horseradish sauce	15,80
Knödeltris  ACG Spinat/Rohne/Käse/braune Butter/Parmesan/Kraut Three different dumplings spinach/beetroot/cheese/brown butter/parmesan cheese/cabbage	11,90
Backhendl Huhn/gemischter Salat/Kernöl „Backhendl“ Fried chicken viennese style/mixed salad/pumpkin oil	13,10

Wir servieren Ihnen gerne alle Hauptspeisen als kleine Portion bei einem Abzug von € 1,10

Hauptspeisen

€
29,30

Stroganoff AFGL

Rinderfiletspitzen /Champignon- Rahmsauce/
gebr. Kartoffel- Kräuterlaibchen/Zucchini Gemüse

Stroganoff

beef tenderloin tips/mushroom sauce/
fried potato patties/zucchini

Stellen sie Ihr eigenes Curry zusammen
Mit Hühnerfiletstreifen/Gemüse   FLNM

15,10

Shrimps/Gemüse   BFLNM

16,10

vegetarisch     LNM

12,50

Zur Auswahl stehen Ihnen hausgemachte
gelbe, rote (oder grüne ((Curry Mischung
Wir servieren Ihnen alle Currys mit Basmatiriceis

Create your own curry

with chicken/vegetables   FLNM

shrimps/vegetables   BFLNM

vegetarian     FLNM

The choise is yellow, red (or green ((Curry mixture
we serve all our curries with basmatirice

Miesmuscheln AGFNOR

als Vorspeise

8,90

weißweinsud/weißbrot

als Hauptspeise

~~18,90~~

Mussels

as a starter

17,40

white wine consume/white bread

as a main course

knuspriges Forellenfilet ACDGL

16,70

Trüffelkartoffelpüree/Zuckerschoten/Kren Dip

crunchy troud filet

16,90

mashed potatoes/mangetoute/horseradish - Dip

Small portions are served at a reduction of € 1,10

Pizze

	€
All` Aglio/knoblauch (V) A	5,10
All` Aglio/garlic	
Margaritha (V) AGL	8,20
Tomaten/Käse	
Margaritha	
Tomatoes/cheese	
Funghi (V) AGL	8,90
Tomaten/Käse/Champignons	
Funghi	
Tomatoes/cheese/mushrooms	
Salami AGL	9,70
Tomaten/Käse/Salami	
Salami	
Tomatoes/cheese/salami	
Hauspizza AGL	11,50
von Allem etwas	
Hauspizza	
bit of everything	
Hauspizza plus ABGL	12,50
von Allem etwas mit Shrimps	
Hauspizza plus	
bit of everything with shrimp	
Prosciutto AGL	9,70
Tomaten/Käse/Schinken	
Prosciutto	
tomatoes/cheese/ham	
Siciliana AGL	9,60
Tomaten/Käse/Salami/Blattspinat	
Siciliana	
tomatoes/cheese/salami/leafy spinach	

Pizze

Gorgonzola AGL	10,10
Tomaten/Käse/Gorgonzola	
Gorgonzola	
tomatoes/cheese/gorgonzola	
Rustika AGL	9,70
Tomaten/Käse/Speck	
Rustika	
tomatoes/cheese/bacon	
Tonno ADGL	10,10
Tomaten/Käse/Thunfisch/Zwiebel	
Tonno	
tomatoes/cheese/tuna/onions	
Pizza alla Casa ABDGL	11,90
Tomaten/Käse/Thunfisch/Shrimps/Zwiebel	
Pizza alla Casa	
tomatoes/cheese/tuna/shrimps/onions	
Diavolo AGL	9,90
Tomaten/Käse/Salami/Pfefferoni	
Diavolo	
Tomatoes/cheese/salami/green peppers	
Maffiosi ADGL	9,70
Tomaten/Käse/Sardellen/Knoblauch	
Maffiosi	
tomatoes/cheese/anchovies/garlic	
Vegetariana (V) AGL	9,20
Tomaten/Käse/Brokkoli/Mais/Champignons	
Vegetariana	
tomatoes/cheese/broccoli/sweetcorn/mushrooms	
Bella Italia AGL	11,90
Tomaten/Käse/Prosciutto/Ruccola	
Bella Italia	
tomatoes/cheese/Parma ham/rocket	

Pizze

Mamma Mia AFGLMO Sauce Bolognese/Käse/frischem Paprika	10,90
Mamma Mia sauce Bolognese/cheese/fresh peppers	
Hawai AGL Tomaten/Käse/Schinken/Ananas	10,20
Hawai tomatoes/cheese/ham/pineapple	
Calzone AGL gefüllte Pizza/Tomaten/Käse/Champignons/Schinken	10,20
Calzone stuffed pizza/tomatoes/cheese/mushrooms/ham	
Quattro Stagione AGL Tomaten/Käse/Schinken/Salami/Champignons/Gorgonzola	11,30
Quattro Stagione tomatoes/cheese/ham/salami/mushrooms/gorgonzola	
Frutti Di Mare ABQLR Tomaten/Käse/Meeresfrüchten/Oliven	12,30
Frutti Di Mare tomatoes/cheese/seafood/olives	
Capriciosa AGL Tomaten/Käse/Schinken/Champignons/Oliven /Artischocken	11,40
Capriciosa tomatoes/cheese/ham/mushrooms/olives/artischokes	
Giganti AGL Tomaten/Käse/Schinken/Salami/Champignons/Zwiebel/Oliven	11,40
Giganti tomatoes/cheese/ham/salami/mushrooms/onion/olives	
Quattro Formaggi (V) AGLM Tomaten/verschiedene Käsesorten	11,10
Quattro Formaggi tomatoes/different cheeses	

Dessert

	€
Griesflammerie    AH	7,50
Mandeln/Mango/Himbeeren	
<i>Semolina pudding</i>	
<i>almond/mango/raspberry</i>	
Moosbeernocken   CG	7,30
mit vanilleeis und Sahne	
<i>Austrian Blueberry Pancake</i>	
<i>with vanilla ice-cream and whipped cream</i>	
Tobleroneparfait/Moosbeeren  ACQH	7,70
<i>Tobleroneparfait/blueberries</i>	
Eis - Palatschinken  ACQ	8,10
vanilleeis/Schokosauce/Schlagsahne	
<i>Stuffed pancakes</i>	
<i>vanilla ice-cream/chocolate sauce/whipped cream</i>	
Palatschinken/hausgemachter Marillenmarmelade  ACQ	6,10
Oder Johannisbeermarmelade	
<i>Pancakes/homemade apricot jam</i>	
<i>or currant jam</i>	

Alle unsere Speisen werden mit frischen Kräutern
und selbstgemachtem Kräutersalz zubereitet.

Wir verzichten auf Geschmacksverstärker!

*All our meals are prepared with fresh herbs,
and we use homemade herb salt.*

We do not use flavor enhancers

Preise verstehen sich inkl. aller Steuern

Price incl. Tax without tip