

## VORSPEISEN

Herzhafter Bärlauchmuffin mit Joghurt<sup>AF</sup>  
7€



## SUPPEN

Klare Gemüsesuppe mit Polentanockerl<sup>L</sup>  
5€

Bärlauchcremesuppe<sup>FL</sup>  
6€

## HAUPTSPEISEN

Kamutnudeln  
mit Fenchel-Carbonara<sup>AMO</sup>  
16€

Bunte Karotten-Quiche mit Tofu<sup>AFHN</sup>  
18€

Zitronenrisotto  
mit glacierten Frühlingszwiebeln<sup>FLO</sup>  
16€

Bärlauch-Gnocchi in Butter geschwenkt<sup>A</sup>  
17€

## DESSERT

Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren<sup>AH</sup>  
7€

Alle Speisen sind auf rein pflanzlicher Basis hergestellt. 



A Glutenhaltiges Getreide B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse C Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse G Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose) H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse O Schwefeldioxid und Sulfite P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse R Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

WIR SIND „WIRTSCHAUSFÜHRER“ AUFSTEIGER DES JAHRES 2022

