

Suppen

<i>Kürbis-Kokossuppe</i>	€ 4,90
<i>Provenzalischer Fischsuppentopf mit hausgemachter Rouille</i>	€ 8,90

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>„Mezze“, orientalische Vorspeisenplatte mit Fladenbrot</i>	€ 12,90
<i>Gebratene Avocado mit Couscoussalat</i>	€ 8,90
<i>Merguez , französische Lammbrotwürstel mit Salat und Dijonsenf, dazu Walnußbrot vom Bäcker Helmer</i>	€ 9,90
<i>Carpacchio von der geräucherten Entenbrust auf Rucola mit Himbeerdressing</i>	€ 12,90
<i>Antipasti Toscana mit Pecorino, Taleggio, Toscanaschinken, Salami, Oliven und hausgebackenem Ciabatta</i>	€ 12,90
<i>Asiatischer Reismudelsalat mit Erdnüssen, gebratener Chiligamba und frischem Koriander</i>	€ 12,90

* 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>Steinpilzrisotto</i>	€ 13,90
<i>Spinatknödel in Gorgonzolasauce mit frischem Rucola</i>	€ 12,90
<i>„Pad Thai“, Gebratene Reismudeln mit Gemüse, Erdnüssen und Ei</i>	€ 12,90
<i>Ofenfrischer Schweinekrustenbraten in Räuber Kneißl Biersoß mit Kartoffelknödel und Blaukraut</i>	€ 9,80
<i>Wiener Schnitzel vom Kalb mit Rosmarinkartoffel, Preiselbeeren und Salat</i>	€ 19,90
<i>„Manzo Brasato“, in Rotwein geschmorte Rinderschulter nach lombardischer Art mit gebratener Polenta und Salat</i>	€ 16,90
<i>Gebratenes Supreme vom Perlhuhn auf einem Steinpilzrisotto</i>	€ 17,90
<i>Südtiroler Hirschragout mit Semmelknödel, Salat und Preiselbeeren</i>	€ 17,90
<i>Marokkanisch geschmorte Kaninchenkeule mit Couscous</i>	€ 16,90
<i>Gegrillte Lende vom Werdenfelser Rind mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffel und Salat</i>	€ 23,90
<i>Spaghetti Vongole</i>	€ 13,90
<i>In Olivenöl gebratener Saibling mit Rosmarinkartoffel und Salat</i>	€ 16,90

Dessert

<i>Cremè Brûlée</i>	€ 4,90
<i>Zwetschgensorbet</i>	€ 4,90
<i>Cassistopfenschaum</i>	€ 4,90