



KLEINE TELLER

SOULA STICKS* 7

Tofu, Noriblätter, Sesam, Jungzwiebel, Tamari-Glaze

KLEINES SAFTGULASCH 9

mit Braterdäpfel oder Salzerdäpfel

PIMIENTOS* 7

Mit homemade Miso-Mayo, Erdnuss, Sesam

BUNTES RÜBEN CARPACCIO 15

Gelbe Rüben, Chioggia-Rüben, Wildkräuter-Bouquet, Blüten, karamellisierten Walnüssen, Sesamöl

SPIRALERDÄPFEL-CHIPS* 6

Mit Dip deiner Wahl

SUPPEN

EIERSCHWAMMERLCREMESUPPE 7

Mit österreichischen Eierschwammerl, pflanzlicher Obershaube und knusprigen Eierschwammerl

KLEINE SALATE

GEMISCHTER BLATTSALAT 5

Blattsalat, Tomate, Gurke

ERDÄPFELSALAT 5,5**GURKENRAHMSALAT** 5,5**GEMISCHTER SALAT** 5,5

Gemischter Blattsalat, Erdäpfelsalat, Gurkenrahmsalat

EXTRAS

BRATERDÄPFEL 4,5**SAUERKRAUT** 4**DIPS** 2

Ketchup | Senf | Preiselbeeren

Hausgemacht: Mayo | Knoblauchmayo | Sauce Tatar | Miso-Mayo | Chili-Lemon-Aioli

GROBE TELLER

ZWIEBELROSTBRATEN 22

Sojabraten mit Braterdäpfel und glutenfreien Röstzwiebel*

SAFTGULASCH 17

Mit Sojaschnetzel und Fächergurkerl mit Braterdäpfel oder Salzerdäpfel

TOFU NORI 19

Tofu-Nori-Filet auf Zitronengras-Ingwer-Erdäpfelpüree mit hausgemachten Algenkaviar und Kräuteröl

QUESABIRRIA TACOS 18

3 Stk. Maistortilla, Austernpilze in Birria-Sauce, pflanzlicher Schmelz, mit Consommé, Guacamole, Limette und Koriander-Jungzwiebel

EIERSCHWAMMERL À LA CRÈME 18

Österreichische Eierschwammerl à la Crème papriziert mit gebratenen Thymian-Polentaschnitten

STEINPILZ RISOTTO 24

Cremiges Risotto, österreichische Steinpilze, karamellisierte Chicorée

SALADBOWLS

GERÖSTETER KÜRBIS SALAT 15

Gerösteter Hokkaido-Kürbis, Apfel, Pflücksalat, karamellierte Walnüsse, eingelegte rote Zwiebel, Tahini-Kernöl-Dressing

DESSERTS

CHEESECAKE 7

Hausgemachter cremiger Cheesecake auf Sojabasis mit glutenfreiem Boden und Himbeersauce

KUGEL VANILLEEIS 3

Bio-Vanilleeis (Kokosbasis) von MORIZ

ZERO BIER

DIE WEISSE HELL Glutenfrei. 0,0% 0,5 | 5,9

*Dieses Gericht oder diese Zutat wird in der gleichen Fritteuse frittiert, in der auch glutenhaltige Speisen frittiert werden.

Aus logistischen Gründen, ist es leider nicht möglich, getrennte Backöfen / Fritteusen / Backformen / Töpfe zu verwenden. Danke für dein Verständnis.

Einige unserer Zutaten können laut Hersteller/Produzenten SPUREN von Gluten enthalten.

Unsere Mitarbeiter:innen informieren dich gerne über Allergene in unseren Speisen & Getränken.