



# get me started

- Ofenfrischer Elsässer Flammkuchen** € 9,80  
belegt mit roten Zwiebeln und Kamptaler Schinkenspeck
- Bruschetta Caprese** € 9,80  
Sauerteigciabatta belegt mit Paradeisern und Mozzarella, Mariniertem Rucola und Basilikumpesto
- Beef Tartar** € 13,90  
klassisch mariniert, mit gesalzener Heubutter, getoastetem Weißbrot und gebeiztem Eidotter  
**als Hauptspeise** € 19,80
- Karotten-Ingwersuppe** € 6,50  
mit Kokos, Rotgarnele und Chimichurri
- Italienischer Buratta** € 14,90  
mit mariniertem Rucola, fruchtiger Chilisalsa und Balsamicoreduktion



## WELLEN.SPIEL

- Backhendlsalat** € 11,80  
**von der ausgelösten Keule**  
mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Kürbiskernöl
- Wassermelonen-Fetasalat** € 11,90  
mit gerösteten Pinienkernen, Kalamata Oliven und Traubenmostdressing
- Avocado-Lachsbowl** € 16,80  
mit Sushireis, Edamame, Wakame, Mais, geröstetem Sesam und Chili-Mayonnaise
- Zucchininudeln** € 10,20  
mit Paradeisersugo, Basilikumpesto, mariniertem Rucola und gehobeltem Parmesan
- Cremiges Zuckerschotenrisotto** € 13,90  
mit Zitronenbrimsen und Chili-Rouille
- mit Wildfang Rotgarnelen € 18,90

## Burger



- Crispy Chicken Burger** € 13,80  
knuspriges Freilandhendl im Sesam-Bun mit Chili-Mayonnaise, Eisbergsalat, Cheddar und Avocado
- Antipasti Burger** € 12,80  
marinierter Grillkäse, gegrilltes Antipasti Gemüse, Rucola und Guacamole im Ciabattawecken
- Clubsandwich** € 16,80  
Toastbrot mit gegrillter Hühnerbrust, Blattsalat, Paradeiser, weich gekochtem Ei und knusprigem Bauchspeck
- Grilled Wagyu Burger** € 19,90  
saftiges Wagyu Patty im Sesam-Bun mit geschmortem Paradeiser, Speck, Zwiebelmarmelade und Pfeffer-Creme Fraiche

Cocktailsauce, Chimichurri, BBQ-Sauce, Guacamole, Aioli um € 1,40



- gegrilltes Lachsforellenfilet** € 19,50  
auf cremigem Zuckerschotenrisotto, Zitronenbrimsen und Chili-Rouille
- Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken** € 21,50  
mit Petersilienerdäpfel, gemischtem Salat und Preiselbeeren
- Rinderfilet medium gebraten** (150g) € 25,80  
mit Erdäpfelgratin, gehobeltem Pecorino (200g) € 31,50  
und gegrillten Pilzen
- Steak.Salat** € 17,80  
rosa gebratenes Steak vom Rinderrücken (180g) mit gezupften Blattsalaten, mariniert mit Verjusdressing und gegrilltem Antipastigemüse
- Pochierte Miesmuscheln** € 17,90  
in Paradeiser-Weißweinsud, dazu ofenfrisches Weißbrot

## Mittags Menü

19. Juli – 23. Juli  
11:30 bis 14:00 Uhr

- MONTAG**  
**Rucolacremesuppe**  
**Paprikahendl** mit Butterspätzle und Mandelbrokkoli € 9,80  
**Chili Sin Carne** mit Sojajoghurt und Chimichurri € 8,90
- DIENSTAG**  
**klare Rinderkraftsuppe** mit Grießnockerl  
**Szegediner Gulasch** mit Semmelaufwurf € 9,80  
**Linseneintopf** mit Knollengemüse und gereiftem Balsamicoessig € 8,90
- MITTWOCH**  
**Kräuterschaumsuppe**  
**gebackenes Freilandhendl** mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Kernöl € 9,80  
**Moussaka** mit Limettenrahm und mariniertem Rucola € 8,90
- DONNERSTAG**  
**Gemüsecremesuppe** mit gerösteten Kichererbsen  
**BBQ Beinfleisch** mit Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse € 9,80  
**gebackene Champignons** mit Sauce Tartar und mariniertem Vogerlsalat € 8,90
- FREITAG**  
**Hühner-Kokossuppe** mit eigener Einlage  
**Fish & Chips** mit Mushi Peas und Zitrone € 9,80  
**Orechiette** mit sautiertem Blattspinat, Feta und Kalamata Oliven € 8,90

## Sweet'n me up

- Frische Marillenknödel** mit Marillenröster 2 Stück € 8,20
- Creme Bruleé von der Tonkabohne** mit Himbeeren und Bitterschokolade € 7,90

