

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
Cremesuppe vom Muskatkürbis	€ 6,50
mit Granatäpfeln und Limetten-Creme Fraîche	
klare Rinderkraftsuppe	€ 3,80
mit Frittaten oder Grießnockerl	

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	
Zucchininudeln	€ 10,20
mit Paradeisersugo, Basilikumpesto, mariniertem Rucola und gehobeltem Parmesan	
Cesar Salad	€ 10,50
Anchovis Parmesan Chip Salatherzen	
ADD on: Lady Steak 150 g	€ 16,50
Maishendlsupreme	€ 7,20
Garnele per Stück	€ 2,90

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, Chilimayo,
BBQ-Sauce, Guacamole,
vegane Aioli



Rote Rüben Waller	€ 19,50
mit gebranntem Sellerie und Vogerlsalat, mariniert mit Verjus	
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	
Avocado-Lachsbowl	€ 16,80
mit Sushireis, Edamame, Wakame, Mais, geröstetem Sesam und Chili-Mayonnaise	

Mittags Menü

11. Oktober - 15. Oktober
11:30 bis 14:00 Uhr

MONTAG

Selleriecremesuppe
mit Trüffel aromatisiert
rosa gebratenes Schweinefilet
mit Pilzrahmsauce und Petersilien-Bandnudeln € 9,80
Lauchquiche mit Ofenparadeisern und Knoblauchsauce € 8,90

DIENSTAG

klare Rinderkraftsuppe mit Profiteroles
Rindergab aus dem BBQ Smoker mit Grillgemüse und knusprigen Erdäpfelspalten € 9,80
Orechiette mit sautiertem Blattspinat, Feta und Kalamata Oliven € 8,90

MITTWOCH

Knoblauchsuppe mit Rosmarincroutons
Gebackenes vom Freilandhendl mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Kernöl € 9,80
gefüllte Ofenmelanzani mit Gremolatagemüse und frittiertem Mais € 8,90

DONNERSTAG

Brokkolicremesuppe mit Zitronen-Creme Fraîche
Pulled Beef Burger mit Cole Slaw, Paradeisern und Pommes € 9,80
Spaghetti Vitalis mit Basilikumpesto, gehobeltem Parmesan und mariniertem Raukensalat € 8,90

FREITAG

Erdäpfelcremesuppe mit frischem Majoran
hausgemachte Tagliatelle in cremiger Weißweinsauce und Räucherlachs € 9,80
knackige Frühlingsrollen auf asiatisch mariniertem Blattsalat € 8,90

Sweet'n me up

Schokoladenbrownie
mit Melonensorbet, Olivenöl und Meersalz € 8,50

Creme Bruleé von der Tonkabohne
mit Himbeeren und Bitterschokolade € 7,90