

# Speisekarte



Jeder *L*öffel ein Genuss

Spinatcremesuppe mit Gartenkresse	€ 4,20
Maiscremesüppchen verfeinert mit Mandelmilch und Paprikawürfel (vegan / glutenfrei)	€ 4,90
Tafelspitzbouillon mit klassischer Einlage (Frittaten, Nudel oder Grießnockerl)	€ 3,60

*B*unte und gesunde Sommervielfalt

Mozzarella-Nudel-Salat mit Kirschtomaten, Rucola, Pinienkerne und eingelegten Champignonköpfen (gekühlt)	€ 10,70
Gebackene Pasta-Muffin gefüllt mit Flusskrebse und Miesmuscheln, angerichtet auf knackigem Chinakohlsalat	€ 14,50
Im Ofen gegarte Scheiben vom Honig und Sesam mariniertem Hühnerbrüstchen, angerichtet auf sommerlichem Salat	€ 11,90
Genussvoller Brotsalat mit Avocado, Feta, Rispen Tomaten und Zuckerschoten	€ 10,90
Gebackene Kalbsleberscheiben angerichtet auf einem Kartoffel-Vogerlsalat mit feiner Sauce Tatar	€ 16,80
Gebeiztes Lachs-Carpaccio mit Safranzwiebel, und Basilikum-Mascarponecreme dazu Rucola-Salat	€ 15,90
Warmer Schafskäse im Speckmantel eingehüllt, angerichtet auf Blattsalat mit Zitrus-Vinaigrette	€ 11,60

# Speisekarte



## Die grüne *W*elle

Hausgemachte Ravioli mit Zitronen-Ziegenkäse-Fülle in Nussbutter geschwenkt mit frischem Parmesan verfeinert	€ 12,80
Feine Basilikum-Gnocchi aus dem Ofen serviert an Paprikasauce	€ 9,90
Gebackene Polenta-Pilz-Schnitte auf einem Lauchrahmgemüse	€ 10,60
Würziges Gemüse-Curry mit Kokosmilch, Kichererbsen und Cashewnüssen dazu Basmatireis (vegan / glutenfrei)	€ 10,90
Italienische Tagliatelle Tricolore mit Prosciutto und Jungzwiebel angerichtet an feiner Limettensauce	€ 11,70
Cremiges Safran-Rosenblüten-Risotto mit Radicchiospalten dazu gebratenen Garnelen (5 stk.) garniert mit Parmesan-Crunch	€ 16,70

## Ein Teller voller *H*eimatglück

„Lady-Steak“ vom Rinderfilet (150 Gr.) rosa gebraten mit Kräuterbutter und knackigem Sommergemüse	€ 18,90
Geröstete Kalbsnieren mit glasierten Apfelspalten an einem feinen Majoransaft'l dazu Buttereis	€ 11,80
Wiener-Schnitzel von der Pute mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Preiselbeere	€ 11,90
Gebratene Schweinemedallions in der Krenkruste angerichtet mit Karotten-Ragout und Balsamico-Schalotten dazu Duchesse-Kartoffeln	€ 15,60
Zart gegarter Seezungen-Zopf auf Dillrahmgurken dazu Noisette-Kartoffeln	€ 14,90

## Schnelles auf den Tisch

Überbackenes Tomaten-Mozzarella-Baguette mit Frischkäse und Basilikum-Pesto verfeinert, serviert mit Salat-Bouquet	€ 8,90
Schinken-Käse-Toast mit Salatgarnitur	€ 5,20
„Stadtcafe“ Hamburger mit Cocktailsauce und feiner Salatgarnitur	€ 5,90

## Für die kleinen Glücksmomente

Vanille-Creme-Brulee serviert mit eingelegten Ananas und Melonenstückchen	€ 7,30
Beeren-Baiser mit Eierlikör und Vanilleeis	€ 6,90
Heiße Himbeeren mit Rum flambiert dazu Vanilleeis und Schlagobers	€ 6,10
Hauchdünne Palatschinken (2 Stk.) mit hausgemachter Marillen- oder Preiselbeermarmelade	€ 4,20
Eispalatschinke mit Vanilleeis und Schokoladensauce, dazu Schlagoberstuf	€ 5,90
Geeiste Schokoladen-Himbeertorte serviert auf einem Fruchtspiegel	€ 7,50
Fein gebackener Apfel-Crepé mit Waldbeer-Joghurt-Eis	€ 6,90