

SPEISEKARTE

Di – So 12:00 – 22:00

unser Servicepersonal berät Sie gerne

VORSPEISEN

Burrata Caprese A G M Crostoni, Kräuter, Meersalz, Zitronenöl	14,8
Hausgeräucherter Lachs* D G L M O Kren Creme, Honig-Senf-Sauce Kräutersalat	16,9

HAUPTSPEISEN

Pinsa Margherita A G Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum	12,8
Pinsa Tonno A D G Tomatensauce, Mozzarella, Zwiebel Oliven, Kapern, Thunfisch	17,8
Käsespätzle A C G M Röstzwiebel, Blattsalat	16,5
Schmor Melanzani (vegan) A H N Hummus, Pomodori secchi Couscous Salat, Pita	17,5
Schnitzel vom Bio-Schwein A C G M wahlweise mit: Erdäpfelsalat oder Pommes	26
Pavillon Burger A C G M Bio-Rind Patty, Bergkäse, Tomatenjam, Rucola, Kräuter- Mayonnaise, eingelegte Zwiebel, Pommes und Ketchup	25
Tagesfisch C D G M Kräuterbutter, Pommes Blattsalat	26,5

Beilagen

Pitabrot A	4
Portion Pommes C mit Ketchup oder Mayonnaise	6,7
Trüffel-Pommes C G L M Grana, Kräuter-Mayonnaise	11
Blattsalat C M	6,9

DESSERT

2 Stk. Palatschinken A C G mit saisonaler Marmelade Schlagobers	9
1 Kugel Eis C G Schokolade/Vanille/ Erdbeere	2,2

Hausgemachte Mehlspeisen aus der Vitrine

Preise in EURO und inkl. aller Steuern und Abgaben

Allergene

A Gluten, B Krebstiere, C Geflügeleier, D Fische,
E Erdnüsse, F Sojabohne, G Milchprodukte, M Senf
H Schalenfrüchte, L Sellerie, N Sesam, O Sulfite,
P Lupinen, R Weichtiere

WOCHENKARTE

VORSPEISEN

Spargelcremesuppe A G L O	7,5
Radieschen- Belugalinsensalat L M O Grüner Spargel vom Grill, Zitronendressing	16,5

HAUPTSPEISEN

Spargelrisotto G L O Granachips, Kräutersalat	18
"Marchfelder" Solospargel C M Sauce Maltaise, Petersilerdäpfel wahlweise: mit hausgeräuchertem Lachs	23 27

DESSERT

Pistazien Schmarrn A C G H Zitronen Sorbet	14,5
--	-------------

Preise in EURO und inkl. aller Steuern und Abgaben

Allergene

A Gluten, B Krebstiere, C Geflügeleier, D Fische,
E Erdnüsse, F Sojabohne, G Milchprodukte, M Senf
H Schalenfrüchte, L Sellerie, N Sesam, O Sulfite,
P Lupinen, R Weichtiere