

Menu

STARTERS

Getrübte Sellerie-Suppe 8 
Knollensellerie / Birne / Sahne

Falafel Bällchen 11 
Granatapfelkerne / Minze-Joghurt
hausgemachter Hummus / Salatbouquet

Vitello Tonnato 15
Kalbsleber / Thunfisch-Creme / Kapern
Sardelle / Frise

Hausgebeizter Lachs 15
Papaya / Schüttelbrot / Salatbouquet

Antipasti Snack 7
Parmesan / Oliven / Hausbrot / Aufstrich
- mit Parmaschinken +2

Kleiner Salat 7 
Gemischter Salat / Tomate / Gurke
Rucola / Hausdressing

**Julius Brantner
Bio Natursauerteigbrot 6** 
mit Zitronenthymian-Butter

Mediterranes Hausbrot 5 

verschiedene Aufstriche je +2,5
Fragen Sie unseren Service

DESSERT

Schoko Lava Cake 10
Vanilleeis / Beeren / Minze

White Pistachio Soufflé 11
Pistazie ¹ / Weiße Schokolade
Schokoladeneis / Beeren

MAIN

Ochsenbackerl 23
Selleriepüree / Preiselbeeren
Zwiebelmarmelade / Jus

Skrei auf Risotto 20
Kabeljau / Sesam
Risotto mit Süßkartoffeln

Caesar Salad 18
Romanasalat / Maishähnchenbrust
Croutons / Sardelle / Kapern

Salat Feta 15 
Gemischter Salat / Gurke / Tomate
Gebakener Feta / Walnüsse

Tagliatelle Tartufo 19 
Knollensellerie / Parmesan / Pfeffer
Frischer schwarzer Trüffel

Garganelli Arrabbiata 15 
Tomate / Burrata / Basilikum
Knoblauch / Chili

PINSA

Veggie 14 
San Marzano Tomatensoße / Fior di Latte
Mozzarella / Burrata / Olivenöl
Cherrytomaten / Rucola

Prosciutto 16
San Marzano Tomatensoße / Fior di Latte
Mozzarella / Vorderschinken ^{2,3,7}
Olivenöl / Cherrytomaten / Rucola

Diavola 17
San Marzano Tomatensoße / Peperoncini
Pikante Salami / Parmesan / Olivenöl
Cherrytomaten / Rucola

Trüffel 20 
San Marzano Tomatensoße / Parmesan
Frischer Schwarzer Trüffel / Olivenöl
Cherrytomaten / Rucola

 Vegetarisch

  Vegan

Alle Preise in EUR inkl. gesetzlicher MwSt.
Allergene zu den einzelnen Gerichten erhalten
Sie auf Nachfrage gerne von unserem Personal
1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff
3) mit Phosphat 7) mit Antioxidationsmittel

**NOAH**
ROOFTOP