

Menu

STARTERS

Getrübete Sellerie-Suppe 8

Knollensellerie / Birne / Sahne

Falafel Bällchen 11

Granatapfelkerne / Minze-Joghurt
hausgemachter Hummus / Salatbouquet

Vitello Tonnato 15

Kalbslede / Thunfisch-Creme / Kapern
Sardelle / Frise

Antipasti Snack 7

Parmesan / Oliven / Hausbrot / Aufstrich
- mit Parmaschinken +2

Kleiner Salat 7

Gemischter Salat / Tomate / Gurke
Rucola / Hausdressing

Julius Brantner

Bio Natursauerteigbrot 5

mit Zitronenthymian-Butter

Mediterranes Hausbrot 4

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

 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

MAIN

Ochsenbackerl 23

Selleriepüree / Preiselbeeren
Zwiebelmarmelade / Jus

Caesar Salad 14

Romanasalat / Croutons
Sardelle / Kapern

Salat Feta 15

Gemischter Salat / Gurke / Tomate
Gebackener Feta / Walnüsse

PASTA

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