

Starters

Garnelen, Avocado & Rote Rüben Tatar 14,00 

mit Wasabi Creme, Limetten Butter, Bio Salat, Sprossen & Quinoa Chips

**Geschmorter Hokkaido Kürbis 9,70**

mit Blauschimmelkäse, Rucola & Kürbis Pesto

**Gegrilltes Gemüse 10,80**

mit goldenem Hummus, Rote-Rüben-Hummus, Linsenbällchen & Süßkartoffel Chips

**Yamwurzel Balls 8,10**

mit Minzkokosjoghurt & grünem Chili

Suppen

Cremige Kürbissuppe 5,80

klassisch mit Kürbiskernöl & gerösteten Kürbiskernen



Bowls

Poke Bowl 12,80

mit Quinoa, Soja-/Karottensalat, Rotkraut, Bio Salat, Süßkartoffel-Feigen aus dem Ofen, Tofu, Sesamavocado, Tahinisauc

**Japan-Bowl 13,80**

Kurkuma Reis, Sesamavocado, Bio Salat, Tuna-Chunks-Sashimi, Mango, Sojasprossen, Wasabi Creme, Limette & Gurken-/Karottensalat



MAINS

Chicken Masala, mild/scharf 16,50

mit Erdäpfel, dazu Reis, Brokkoli, Mandeln, Eingelegter Kurkuma-Mango & Gurkensenf-Salat

**Sunny Side Up Bowl 17,40**

mit Reis, Rinderfiletspitzen, Wok Gemüse, Spiegelei, Tomaten Chutney & Teriyaki Sauce

**Parmesan-Spinatknödel 12,30**

mit Salbeibutter & Schmortomaten

**Zitronen Ricotta Parmesan Linguine 17,20**

mit Bio Salat, Lachsfilet & hausgemachter Kräuterbutter

Rote Rüben Risotto 15,50

mit Ziegenkäsehäubchen & Kren

**Vegan:** mit Cashew-Limettencreme 13,20 **Kichererbsen Curry 14,50**

mit Erbsenschoten, Melanzani, Karotten, veganem Halloumi, hausgemachtem Naan Brot & Kokosjoghurt

**Ofen-Süßkartoffeln 11,60**

mit Schmorpaprika, Pilzen, Bio Salat, Pinienkerne, Melanzani-/Avocadocreme & Mandelkräuterdip

**Entenbrust 21,80**

mit Kürbispüree, geschmorten Ofenkarotten, Orangenweinsauce & Rotkraut



Desserts

Vegane Nougat Knödel 9,00

mit Mangosauce & Haselnuss Crunch

**Creme Brûlée 6,80**

mit Beerenspiegel & Früchten

Dunkle Schokoladentarte 8,00

mit Haselnussknusperboden, dazu hausgemachtes Pistazieneis

Mohn Apfel Tarte 7,00

auf Ribiselspiegel mit Walnusskrokant



„Wir spielen mit Gewürzen aus aller Welt und frischesten Zutaten aus der Region. Deren Auswahl treffen wir mit Verantwortung und Wertschätzung für Mensch, Tier und unsere Umwelt. Wir feiern und bewahren die Vielfalt. Aus ihr kreieren wir - mit Liebe - bestes Essen und eine gute Zeit.“

Preise in Euro inkl. Steuern
Für Informationen zu Allergenen
wenden Sie sich bitte an unser Personal.



Alkoholfreie Drinks

Vöslauer Mineral still/ prickelnd 0,33l/0,75l . . .	3,00 / 4,90
Rauch Apfelsaft, Orangensaft, Mango, Johannisbeere	0,2l 3,20
Bio Marillen Nektar von Felsner	0,25l 3,80
Bio Marillen Nektar gespritzt	0,25l/0,5l . . . 4,00 / 4,20
Apfel Naturrüb Hasenfit	0,25l 3,50
Apfel Naturrüb Hasenfit gespr.	0,25l/0,5l . . . 3,80 / 4,00
Gespritzte Säfte	0,25l/0,5l . . . 3,50 / 4,00
Soda Zitrone / Pfirsich / Holler.	0,25l/0,5l . . . 2,90 / 3,90
Coca-Cola/Coke Zero	0,33l 3,20
Almdudler	0,33l 3,20
Almdudler Gespritzt	0,25l/0,5l . . . 3,40 / 4,20
Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale TH	0,33l 3,30

Hausgemachte Limonade

Pinke Limonade mit Basilikum	0,5l 4,80
Ingwer Zitrone mit Minze	0,5l 4,80

Kaffee

Espresso Klein / Kleiner Brauner	2,60
Espresso groß / Großer Brauner	4,30
Melange / Cappuccino / Verlängerter	3,60
Café Latte.	4,00

Bio Hornig Tee

Englisch Breakfast / Earl Grey.	4,00
Grüner Tee	4,00
Früchte Tee.	4,00
Kinder Beeren Tee	3,10
Pfefferminze / Kamille.	4,00
Chai Latte.	4,80

Bier

Ottakringer Bio vom Fass	0,2l/0,3l . . . 2,80 / 3,40
Bio Radler mit Almdudler	0,3l/0,5l . . . 3,40 / 4,40
Schneiderweisse Flasche	0,5l 4,60
Ottakringer Rotes Zwickl.	0,3l/0,5l . . . 3,70 / 4,60
Craft Beer Sunbeam Belgium Blonde	0,33l 5,10
Ottakringer Zitrone Minze Radler.	0,5l 3,90
Ottakringer Null Komma Josef.	0,3l 3,90 (Alkoholfrei)

Spritzer

Holler Minze.	4,50
Aperol Spritzer.	4,50
Lillet Wild Berry	4,80
Weißer / Roter Spritzer	3,30
Rose Marry Me	4,80

Long Drinks

Gin Tonic, Gurke, Pfeffer oder Lime	6,80
Campari Bio Orange / Soda	6,80
Dark Rum Coke	6,80

Aperitif

Prosecco Glas	0,1l 4,30
Bellini Marille / Prosecco Orange	0,1l 4,80
Rosé Frizzante Felsner	0,1l 4,40
Birnen Salbei Prosecco	4,90
Himbeer Rosé.	4,90
Prosecco Aperol.	4,90
Raspberr Limoncello Secco	5,10

Sundowner

Lavendel Gin & Tonic.	6,50
Life Style.	6,50
Granatapfel Prosecco	6,50
Lillet Winter Thyme	6,50
Warm Winter Rum Punch	6,50

Weißweine

Grüner Veltliner LösterrassenQW 2019	4,10 / 26,00
Felsner Kremstal	
Sauvignon Blanc 2019.	4,80 / 29,00
Leo Aumann Tribuswinkel	
Riesling Kremstal DAC 2018 Gebling	5,10 / 32,00
Felsner Kremstal	
Chardonnay Klassik 2019	4,30 / 28,00
Schwertführer Sooss	
Muskateller Langmann 2019	4,40 / 29,00
St. Stefan Steiermark	

Rosé

Hesperia QW 2018 (Zweigelt & St. Laurent).	4,90 / 30,00
Felsner Kremstal	

Rotweine

Zweigelt QW 2015 Ried Weitgasse	5,10 / 32,00
Felsner Kremstal	
Blaufränkisch 2017	4,40 / 29,00
Tschida B., Neusiedlersee	
St. Laurent Reserve 2018.	5,30 / 33,00
Leo Aumann Tribuswinkel	
Pinot Noir Ried im Stechtal 2017	4,80 / 29,00
Schwertführer Sooss	
Cuvée Klassik 2019.	4,60 / 28,00
Gisberg J. Teesdorf	

Prosecco, Sekt, Champagner / 0,75l

Prosecco V8 Doc Sior Sandro	30,00
Rosé Frizzante Felsner.	35,00
Burgunder Reserve Steininger	42,00
Moët & Chandon Brut Imperial	96,00

Cocktails

Cold Love	8,90
Cinnamon Bourbon	8,90
Cranberry Moscow Mule	8,90
Ice Whisky Chai	8,90