

S
P
E
Z
I
A
L
I
T
Ä
T
E
N

Bärlauchcremesuppe 5,9
mit Brotchips A,G,L

Beef Tartare 21,9
mit Toastbrot A,C,F,G,M

Bärlauchnockern 16,9
in Obersauce mit frischem Grana und Blattsalat A,C,G,L,O

Hühnerroulade in Weißweinsauce 19,9
gefüllt mit Schafkäse und Bärlauch, dazu Butterreis G,O

Bärlauch-Cordon bleu 19,9
gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Erdäpfelsalat A,C,G,L,M,O

Veggie Flammkuchen 13,9
Spinat, Schafkäse, Paradeiser und roter Zwiebel A,G

Holzhacker Flammkuchen 13,9
Speck, Zwiebel und Paradeiser, mit Käse gratiniert A,G

Somlauer Nockern 9,9
mit Schlagobers A,C,G

Apfel- oder Topfenstrudel 6,9
mit Schlagobers F,H

Kennzeichnungspflichtige Hauptallergene entsprechend den gesetzlichen Vorschriften

A Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) **B** Krebstiere **C** Eier **D** Fisch
E Erdnüsse **F** Soja **G** Milch von Säugetieren, Milcherzeugnisse inklusive Laktose **H** Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse) **L** Sellerie **M** Senf **N** Sesam
O Schwefeldioxid und Sulfite **P** Lupinen **R** Weichtiere

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.