



S
O
M
M
E
R
K
A
R
T
E

Kalte Gurken-Avocadosuppe 6,9
G,O

Beef Tartare mit getoastetem Weißbrot 21,9
A,C,G

Avocado-Brot mit 'Eierspeis' 10,9
A,C

Wurst in Essig und Öl mit rotem Zwiebel 10,9
A,O

Schweizer Wurstsalat 15,9
Extrawurst, Käse, roter Zwiebel, Gurkerl
A,G,M,O

Schaffkäse im Speckmantel auf Blattsalat 17,9
G,M,O

Felmayer Salat 19,9
Huhn, Avocado mit Joghurt-Orangendressing
G,L,O

Semmel, Salzstangerl, Kornspitz, Ciabatta 1,9
Knoblauchstangerl 2,8
A,F,G,H,N,P

Fingerfood im Körberl serviert, 21,9
mit Pommes frites, Knoblauch- und Cocktailsauce
(Backhendlstreifen, Chicken wings, Käsesticks, Onion rings)
A,C,G,L,M

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

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

Omas Marillenknödel in Butterbrösel 10,9
A,G

Erdbeertiramisu im Glas 9,9
A,C,G,O

Kennzeichnungspflichtige Hauptallergene entsprechend den gesetzlichen Vorschriften

A Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, 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.