



Mutabbal, von  
frischen Auberginen

### EIN PRICKELNDER GRUß IM GLAS | APERITIF

Unser selbstkreierter cooler Sommerdrink: MAGIC BLUBB, Basilikum, Soda, Zitrone, Prosecco 5<sup>90</sup>

### SAISONKÜCHE IM SOMMER

Gegrilltes GEMÜSE ANTIPASTI mit

Oliven, Rucola, Pinienkerne, Balsamico | **vegan** 13<sup>50</sup>

BURRATA | **vegetarisch** 15<sup>50</sup>

BURRATA & ROHSCHINKEN | **flexitarisch** 16<sup>90</sup>

Hausgemachtes MUTABBAL, Tahini, Zitrone & einem Hauch Orient. Pita | **vegan** 12<sup>90</sup>

Die indische Antwort auf Baba Ghanoush! Cremig, würzig, ein Muß für Auberginenfans.

Eierschwammerl-Erdäpfel CREME SUPPE, Schwarzbrotcrôutons, frische Petersilie | **vegetarisch** 6<sup>20</sup>

Gebratenes SCHWEINEFILET vom Donaulandschwein, hausgem. Kroketten, Eierschwammerlsauce 19<sup>50</sup>

LACHSFILET vom Grill, Erdäpfelgratin, Brokkoli, mediterranes Ragout von getrockneten Paradeiser, Oliven, Knoblauch 24<sup>90</sup>

ZANDERFILET vom Grill, Tagliatelle, cremiger Knoblauchspinat, Schmorparadeis

### INNEREI

Gebackene SCHWEINSLEBER, Erdäpfel-Mayonnaisesalat, Jungzwiebelgrün nur 17<sup>50</sup>



### INDISCH

Chana Masala, sanft geschmorte Kichererbsen in einer komplexen Gewürzkomposition aus Nordindien, verfeinert mit Koriander, Ingwer und Garam Masala, intensiv im Geschmack, glutenfrei; serviert mit Jeehra Reis | **vegan** 16<sup>50</sup>

frischer Grüner Veltliner harmoniert hervorragend mit der feinen Würze

### DESSERT | NACHTISCH | HAUSGEMACHT

OLEANDER HEIßE LIEBE, Vanilleeis, Schlagobers, Waffel, Himbeeren 7<sup>90</sup>

Erfrischendes, leichtes TOPFENMOUSSE, hausgemachter Marillenröster, Strudelteig, Minze 7<sup>50</sup>

Für Informationen über ALLERGENE steht Ihnen unser Personal gerne zur Verfügung | KEINE BANKOMAT & KREDITKARTEN