



PA LMENHAUS

CAFE – BRASSERIE – BAR



VORSPEISEN

GEMISCHTE BLATTSALATE 6,0 / 9,0
Rohkost, Olivenöl / Kernöl *V/L/M*

GEFÜLLTE ARTISCHOKEN Melanzani-Hummus 17,5
Granatapfel-Papaya Salat, Cassava-Chips, Chili-Mandeln *V/E/H/M/N*

PANZANELLA (Paradeiser-Brotsalat) 16,5
Kalamata Oliven, Minze, Schafkäse *V/A/G/M*

GEGRILLTER OKTOPUS schwarzer Knoblauchkaviar 19,5
Mango-Spargel-Salat, Ingwer-Dressing,
Guacamole-Fladenbrot *A/G/M/R*

ROASTBEEF vom heimischen Bio-Rind 19,0
marinierte Eierschwammerl, Kapernbeeren,
Belper Knolle, Honig-Senf *G/M*

SUPPEN

PARADEISER-MELONEN
KALTSCHALE 7,2

geeister Ziegenfrischkäse *V/G*

KARIBISCHE CALLALOO
SUPPE 9,5

Garnele (Wildfang), Okra *B/L*

TAGESSUPPE 7,2

Allergene auf Anfrage



HAUPTSPEISEN

VEGANES CHILI SIN CARNE 19,0
Jackfruit, Tacos *V/A/L*

KICHERERBSEN BÄLLCHEN 19,5
Gemüse-Couscous, Datteln, Curry-Marillen, Minze-Joghurt *V/A/C/G/M/N*

LACHSFILET Kaffir-Kokos-Thai Curry 29,5
Pak Choi, Kochbananen-Knöderl *A/C/D/F/L/N*



ADLERFISCH-FILET Zitronengras-Lauch-Sauce 29,5
Fluss-Krebse, Basilikum-Pappardelle *A/C/D/L/O/R*



IM GANZEN:

SAIBLING von der Naturteichwirtschaft Radlberg 27,0
Zitronen-Olivenöl, mediterranes Gemüse, Rosmarin-Erdäpfel *D/M*

DRY-AGED-CHEESEBURGER 19,5
Cheddar, Coleslaw, Salzgurke, Röstzwiebel,
Wedges, BBQ-Sauce *A/C/G/L/M*

WIENER SCHNITZEL VOM KALB 25,5
kaltgerührte Moosbeeren, Wirtshaus-Salat *A/C/G/M*

DRY-AGED-RIB-EYE STEAK 33,5
Mangold-Schwammerl-Kartoffel-Gröstel, hausgemachter Ajvar *G/O*

Wir beziehen ausschließlich österreichisches Fleisch von Höllerschmied.

DESSERTS

PALMENHAUS EISBECHER 9,2
frische Beeren, Kokos-Tapioka, Mandeln *V/A/C/G/H*

HOLUNDERBEEREN-JOGHURT TERRINE 9,5
Erdbeeren, Schokolade-Chips *V/G*

PINA COLADA DESSERT 10,0
Kokosnusseis, Rum-Ananas, Krokant *V/A/G/H*

BITTER SCHOKOLADE-NUSSKUCHEN 11,0
Haselnusseis, Marillenröster *V/A/C/G/H*

FEINE MEHLSPEISEN
aus unserer Tortenvitrine

KÄSE

2 ER AUSWAHL 7,8

5 ER AUSWAHL 16,4
V/A/G/H/M/O serviert mit
Chutney & Brotkorb

CIRONÉ
aromatisch, cremiger
Hartkäse, silofreie Rohmilch
aus dem Zäziwil
- EMMENTAL, SCHWEIZ

SUMMERHIMU
sämig, würzig,
halbharter Blauschimmelkäse
aus Rohmilch
- GRANTISCH, SCHWEIZ

EPOISSES AOP GERMAIN
ausgewogen, markant, cremig,
aus pasteurisierter Milch
- BURGUND, FRANKREICH

BRIE DE MEAUX AOP
voller Geschmack mit der sortentypischen Champignonnote,
Rohmilch, 'König der Käse'
- ÎLE-DE-FRANCE, FRANKREICH

LA TUR
delikat, harmonisch, Weichkäse
aus pasteurisierter Ziegen-,
Schaf- und Kuhmilch, Klassiker
- PIEMONTE, ITALIEN



PORTION BROT *A* 1,4 | GEDECK (ABENDS) 3,8

alle Preise in Euro / Fehler vorbehalten

A Glutenhaltiges
Getreide
B Krebstiere
C Ei
D Fisch

E Erdnuss
F Soja
G Milch/Laktose
H Schalenfrüchte
L Sellerie

M Senf
N Sesam
P Lupinen
O Sulfite
R Weichtiere

V Vegetarisch
V Vegan
Ⓢ Schweinefleisch