

Empfehlungen des Tages

19. SEPTEMBER 2025

BIO CHAI LATTE  G 0,2l € 5,9

Schwarztee, Zimt, Nelken, Ingwer, Rohrzucker

MATCHA OAT LATTE *vegan*  A 0,2l € 6,5

MANGO PASSION 100% mixed juice 0,2l € 4,7

STURM weiß oder rot, vom Weinviertler Mostbauern
first, freshly made cloudy wine (white or red)
o 1/4 € 4,6

MENÜ

HAUPTSPEISE & SALAT
main course & salad
€ 21,4

HAUPTSPEISE & SUPPE
main course & soup
€ 24,0

HAUPTSPEISE & DESSERT
main course & dessert
€ 23,6

TAGESSUPPE / SOUP

PARADEISERSUPPE Zuckererbsen & Croûtons
tomato soup with sugar peas & croûtons
vegan  A € 8,0



HAUPTSPEISE / MAIN

BULGURSALAT im Papadam, Hummus & Falafel,
bulgur salad with papadam bread, hummus & falafel
vegan  A/N € 18,6

GEGRILLTE KALAMARES Hokkaidorisotto, Mango-Chutney
grilled calamari, hokkaido pumpkin risotto, mango chutney
G/M/O/R € 18,6

NACHSPEISE / DESSERT



APFELSTRUDEL oder
ZWETSCHKENFLECK
Vanilleeis & Schlagobers
apple-strudel or Viennese plum cake
vanilla ice cream, whipped cream
 A/C/G/H € 7,6

TOPFENSTRUDEL Vanillesauce
quark 'topfen' strudel, vanilla sauce
 A/C/G € 7,6

DINKEL-KAROTTENKUCHEN
& Zitronensorbet
spelt carrot cake & lemon sorbet
vegan  A/H € 7,6

EISKAFFEE mit/ohne Schlag
coffee drink with vanilla ice cream,
with/without whipped cream
 G € 7,6



A Gluten
B Krebstiere
/crustaceans
C Ei/egg
D Fisch/fish

E Erdnuss/peanuts
F Soja/soy
G Laktose/lactose
H Nuss/nuts
L Sellerie/celery

M Senf/mustard
N Sesam/sesame
P Lupinen/lupins
O Sulfite/alcohol
R Weichtier/molluscs

 Vegetarisch
/vegetarian
 VeganVegan
 Schweinefleisch
/pork