

Empfehlungen des Tages

30. 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

TAGESSUPPE / SOUP

KARFIOL-SELLERIE-CREME SUPPE
creamed cauliflower-celery soup

 G/L € 8,0

MENÜ

HAUPTSPEISE & SALAT
main course & salad
€ 21,4

HAUPTSPEISE & SUPPE
main course & soup
€ 24,0

HAUPTSPEISE & DESSERT
main course & dessert
€ 23,6

HAUPTSPEISE / MAIN

GESCHMORTE MELANZANE Falafel, Hummus, Feta
braised aubergine, falafel, hummus, feta cheese

 F/G/N € 18,6

BIO-KALBFLEISCH BURRITO

Kukuruz (Mais), Bohnen, Pommes Frites, Knoblauch-Dip
organic veal burrito, corn (maize), beans, french fries (chips), garlic dip

A/C/G/L/M € 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