

Empfehlungen des Tages

04. JANUAR 2026

ORANGEN-INGWER-PUNSCH ohne / mit Alkohol 0,2l € 6,5 / € 7,8
orange-ginger punch drink without / with alcohol



VORSPEISE / STARTER

GERÄUCHERTE BIO-ENTENBRUST
gelbe Paprika-Crème, mariniertes Chicorée
smoked organic duck breast, yellow bell pepper cream, marinated chicory
M € 19,0

HAUPTSPEISE / MAIN

MIXED GRILL VOM FISCH
Rosmarin-Erdäpfel, buntes Gemüse, Basilikum-Pesto
assorted plate of fish, rosemary potatoes, medley of vegetables, basil pesto
D/G/R € 34,0

BIO RINDSGULASCH
Semmelknödel, milde Pfefferoni
organic beef goulash with bread dumplings and mild pepperoni
L/A/C/G/O € 28,0

BITTERSCHOKOLADENMOUSSE
mit Weichselcreme
dark chocolate mousse
sour cherry cream
C/G/H € 9,5



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

R Weichtier/mollusc

✓ Vegetarisch

/vegetarian

✓ VeganVegan

☹ Schweinefleisch
/pork

alc /alcohol

IRRTUM

VORBEHALTEN

errors excluded

PATISserie

SACHERTORTE Schokoladeboden, Marillenmarmelade
Sacher's chocolate cake with apricot jam

A/C/F/G/H € 7,5

GEBACKENE TOPFENTORTE mit Himbeeren
cheese cake with raspberries

A/C/F/G € 7,5

PALMENHAUSTORTE
weisses Schokomousse, Marzipan, Ribiselmarmelade
cake 'palmenhaus', white chocolate mousse, marzipan, redcurrant

A/C/F/G/H € 7,8

GLUTENFREI
HIMBEER-BALSAMICO TORTE Mandeln, Balsamico-Schoko
raspberry-balsamic tartelette, almonds, balsamic chocolate

gluten free C/E/F/G/H € 7,5

SCHOKOMOUSSETÖRTCHEN Biskuit, Schokoglasur
chocolate mousse tartelette, biscuit, chocolate glaze

A/C/F/G € 7,5

MANGO-MARACUJA TORTE Blondiebrownie, Kokoscrunch,
mango passion fruit tartelette, blondie bronie, coconut crunch

A/C/F/G/H € 7,5

ZITRONENTORTE Biskuithbrownie, Kurkuma, Zitronenmousse
lemon tartelette, sponge cake brownie, curcuma, lemon mousse

vegan A/H € 7,8



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
R Weichtier/molluscs

 Vegetarisch
/vegetarian
 VeganVegan
 Schweinefleisch
/pork