

# Empfehlungen des Tages

18. MÄRZ 2026

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

BIO CHAI LATTE  G 0,2l € 5,9

Schwarztee, Zimt, Nelken, Ingwer, Rohrzucker

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

ROSÉ 2024 Studeny, Weinviertel,

11,5% vol., trocken *o* 1/8 € 6,8

erfrischend, trockener Aperitifwein

mit angenehm wenig Alkohol

## MENÜ

HAUPTSPEISE & SALAT

*main course & salad*

€ 21,4

HAUPTSPEISE & SUPPE

*main course & soup*

€ 24,0

HAUPTSPEISE & DESSERT

*main course & dessert*

€ 23,6

## TAGESSUPPE MIT SINN/ SOUP

KOHLRABI-CREMESUPPE & CROÛTONS

*creamed turnip cabbage soup & croûtons*

A/G € 8,5



## HAUPTSPEISE / MAIN

BUNTES GEMÜSE-RISOTTO Pesto Rosso, Grana  
*risotto of varied vegetables, pesto rosso, grana cheese*

 A/G/L/O € 18,6

PUTEN-BRATWÜRSTEL Coleslaw-Salat, Rosmarin-Erdäpfel  
*fried turkey sausage, coleslaw salad, rosemary potatoes*

A/C/G/L/M € 18,6

## NACHSPEISE / DESSERT



APFELSTRUDEL Vanilleeis & Schlagobers  
*apple-strudel, vanilla ice, whipped cream*

 A/C/G/O € 7,8

TOPFENSTRUDEL Vanillesauce  
*quark 'topfen' strudel, vanilla sauce*

 A/C/G/O € 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*

## PÂTISSERIE

MANDELMOUSSE-TORTE Pistazienglasur, Malibu-Schokolade  
*almond mousse cake, pistachio-chocolate glaze, malibu chocolate*

A/C/F/G/H € 7,5

GEBACKENE TOPFENTORTE mit Himbeeren  
*cheese cake with raspberries*

A/C/F/G € 7,5

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

gluten free C/E/F/G/H € 7,5

SCHOKOMOUSSETÖRTCHEN  
*chocolate mousse tartelette*

A/C/F/G € 7,5

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

A/C/F/G/H € 7,5

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

A/C/F/G/H € 7,6

ZITRONENTORTE Biskuitbrownie, Kurkuma, Zitronenmousse  
*lemon tartelette, sponge cake brownie, curcuma, lemon mousse*

vegan A/H € 7,8

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

A/C/F/G/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