

Empfehlungen des Tages

31. 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

FAR & SON HIBISCUS BIO 1/8l € 8,2

alkoholfreier & fruchtiger Sprudel

ROSÉ 2024 Studeny, Weinviertel o 1/8 € 6,8

erfrischend trockener Aperitifwein

MENÜ

HAUPTSPEISE & SALAT
main course & salad

€ 21,4

HAUPTSPEISE & SUPPE
main course & soup

€ 24,0

HAUPTSPEISE & DESSERT
main course & dessert

€ 23,6

TAGESSUPPE

KÜRBISUPPE mit Ingwer
pumpkin soup with ginger

vegan  € 8,5



HAUPTSPEISE / MAIN

BÄRLAUCH-TASCHERLN Paradeiser, Rucola
wild garlic ravioli, tomatoes, rocket salad

 A/C/G € 18,6

MOUSSAKA (Bio-Kalbfleisch) mit Feta
organic veal moussaka with feta

A/C/G € 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
 Vegan/Vegan

 Schweinefleisch
/pork

Preise inklusive aller Steuern und Abgaben. Prices include all taxes and fees.

Empfehlungen des Tages

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