

# Empfehlungen des Tages

01. APRIL 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 0 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

KÜRBISSUPPE mit Ingwer  
*pumpkin soup with ginger*

*vegan*  € 8,5



## HAUPTSPEISE / MAIN

ERDÄPFEL-SCHWAMMERL-GRATIN Feta  
*potato-mushroom gratin, feta cheese*

 A/C/G € 18,6

GEBACKENE HÜHNERBRUST Erdäpfel-Salat A/C/L/M  
*deep-fried chicken breast, potato salad*

A/C/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

## PATISSERIE

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