

Empfehlungen des Tages

20. 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

PALM ROSÉ 2025

L'Escarelle, Provence, 12,5% o 1/8 € 7,5

fein, weiche Struktur, perfekt für die Terrasse

MENÜ

HAUPTSPEISE & SALAT
main course & salad
€ 21,4

HAUPTSPEISE & SUPPE
main course & soup
€ 24,0

HAUPTSPEISE & DESSERT
main course & dessert
€ 23,6

TAGESSUPPE

PASTINAKENCREMESUPPE
creamed parsnips soup

 A/G/L € 8,5



HAUPTSPEISE / MAIN

SPINAT-RICOTTA LAIBCHEN Letscho, Rucola
spinach-ricotta patties, letscho vegetables, rocket salad


 A/C/G € 18,6

GEKOCHTES RINDFLEISCH vom Jungstier
Cremespinat, Butterkartoffeln, Kren
boiled young bull beef, creamy spinach, butter-potatoes, horseradish

A/G/L € 18,6

NACHSPEISE / DESSERT

APFELSTRUDEL Vanilleeis & Schlag
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

EISKAFFEE mit/ohne Schlag
*coffee drink with vanilla ice cream,
with/without whipped cream*

 A/G € 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

Empfehlungen des Tages

PÂTISSERIE

SACHERTORTE Schokoladenboden, 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

GLUTENFREI

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

gluten free C/E/F/G/H € 7,5

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

A/C/F/G/H € 7,5

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

A/C/F/G € 7,5

MANDELMOUSSE-TORTE Pistazien-Schokoglasur, Malibu-Schoko
almond mousse cake, pistachio-chocolate glaze, malibu chocolate

A/C/F/G/H € 7,5

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