

# Empfehlungen des Tages

29. MAI 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

## TAGESSUPPE / SOUP OF DAY

GURKEN-AVOCADO-BUTTERMILCH  
KALTSCHALE

*chilled cucumber-avocado-buttermilk soup*  
 *G* € 8,5

## MENÜ


HAUPTSPEISE & SALAT  
*main course & salad*  
€ 21,4

HAUPTSPEISE & SUPPE  
*main course & soup*  
€ 24,0

HAUPTSPEISE & DESSERT  
*main course & dessert*  
€ 23,6





## HAUPTSPEISE / MAIN


SPINAT-FETA STRUDEL Hokkaido-Kürbis, Kürbis-Rahm  
*spinach-feta strudel (layered savoury pastry)*  
*hokkaido pumpkin, sour cream with pumpkin seed oil*  
 *A/C/G/L* € 18,6

ST. PETERSFISCH  
cremiges Tomaten-Lauch Gemüse, Dill-Kartoffeln  
*John Dory; creamy tomato-leek vegetables, dill potatoes*  
*A/D/G/L/O* € 18,6

## NACHSPEISE / DESSERT

APFELSTRUDEL Vanilleeis & Schlag  
*apple-strudel, vanilla ice, whipped cream*  
 *A/C/G/O* € 7,8

TOPFENSTRUDEL mit 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*  
 *VeganVegan*  
 *Schweinefleisch*  
*/pork*

## PÂTISSERIE

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

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/celestery

M Senf/mustard  
N Sesam/sesame  
P Lupinen/lupins  
O Sulfite  
R Weichtier/molluscs

🌿 Vegetarisch  
/vegetarian  
🌱 VeganVegan  
🐷 Schweinefleisch  
/pork