

Empfehlungen des Tages

10. 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 alkoholfreier & fruchtiger Sprudel 1/8l € 8,2

PALM ROSÉ 2025 L' Escarelle, Provence, 12,5% o 1/8 € 7,5
fein, weiche Struktur, perfekt für die Terrasse

TAGESSUPPE

LINSEN-CURRYSUPPE

curried lentil soup

vegan  L € 8,5



VORSPEISE / STARTER

ZIEGENKÄSE

grüner Spargel, Balsamico-Erdbeeren

goat's milk cheese, green asparagus, balsamic strawberries

G/M € 19,0

HAUPTSPEISEN / MAINS

BIO MAIS-HÄHNCHEN SUPREME


Spargel-Risotto, Grana-Chips

organic chicken supreme, asparagus risotto, grana crisps

G/L/O € 33,0

NACHSPEISE / DESSERT

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

 A/G € 7,8

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

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

alc /alcohol

IRRITUM

VORBEHALTEN

errors excluded



PATISSERIE

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/celery

M Senf/mustard


N Sesam/sesame


P Lupinen/lupins


O Sulfite

R Weichtier/molluscs

 Vegetarisch

 /vegetarian

 VeganVegan

 Schweinefleisch
/pork