

Empfehlungen des Tages

31. JULI 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

PALM ROSÉ 2025

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

fein, weiche Struktur, perfekt für die Terrasse

TAGESSUPPE/ SOUP OF DAY

BUTTERMILCH-GURKEN KALTSCHALE
mit Ricotta

*chilled buttermilk-cucumber soup
with ricotta cheese*

♡ A/G € 8,5



HAUPTSPEISE / MAIN

GLASSNUDEL-SALAT Räuchertofu, Soja-Ingwer
glass noodle salad, smoked tofu, soy ginger

vegan ♡ A/F/N € 18,6

FISCH-BUTTERLAIBCHEN

Grill-Paradeiser, Brokkoli-Erdäpfelpüree, Kräuter-Rahm
fish cake (patties), grilled tomatoes, broccoli-potato puree, herbed sour cream

A/C/D/G € 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

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

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

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

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 € 7,5

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

A/C/F/G € 7,5

WALDBEERENTORTE mit Topfenmousse, Biskuit
forest berry cake with curd mousse, sponge cake

A/C/F/G € 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