

# Empfehlungen des Tages

17. AUGUST 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 € 5,2

Null Bock-Null Alkohol 1/8l € 6,9

Schwarzböck, Grüntee, Veltliner Traube, prickelnd

## TAGESSUPPE / SOUP OF DAY

SÜSSKARTOFFEL-KOKOS SUPPE

*sweet potato-coconut soup*

*vegan* ♡ A/F/N € 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

GEBACKENE CHAMPIGNONS Asia-Salat, Sesam

*deep-fried mushrooms, Asian-style salad, sesame*

♡ A/C/G/F/M/N € 18,6

KÜMMELBRATEN

Erdäpfelstampf, Erbsen, Karotten

*caraway pork roast, potato mash, peas, carrots*

*pork* ☺ G/L/M/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

## 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