

Empfehlungen des Tages

10. SEPTEMBER 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

weisser STURM 1/4l € 4,9

Kaltenbrunner, Unterdürnbach, frisch-fruchtig
young, partially fermented grape must-cloudy

MENÜ

HAUPTSPEISE & SALAT
main course & salad

€ 21,4

HAUPTSPEISE & SUPPE
main course & soup

€ 24,0

HAUPTSPEISE & DESSERT
main course & dessert

€ 23,6

TAGESSUPPE/ SOUP OF DAY

TOMATENSUPPE MIT FISOLEN & DILLE
tomato soup with green beans & dill

vegan L € 8,5



HAUPTSPEISE / MAIN

KÜRBIS-SPINATSTRUDEL MIT FETA
geschmorte Kirschparadeiser, Kräuterrahm-Dip
*pumpkin-spinach strudel with feta cheese,
braised cherry tomatoes, herbed sour cream*

A/G € 18,6

SCHWEINS-GESCHNETZELTES „STROGANOFF“ & Basmati
pork stew a la „Stroganoff“ with basmati rice

pork A/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