

Vorspeise

Rindsuppe

Kräuterknödel, Wurzelwerk
ACGL € 8,0

Gelbe Paprikasuppe *Vegan*

Gebackene Teigtascherl
ALM € 7,0

Gehacktes Beef Tartare vom Rinderfilet

Senfkaviar, Kernölmayonnaise,
Butter, Toast
ACGMOF € 11/20

Gebeiztes Lachstartar

Wasabi Erdnüsse, Gurke, Zitrone,
Toast
ADMO € 10/18

Hauptspeisen

Paillard von der Beiried

Caponata, Pommes Duchesse
GLMO € 24,5

Pasta der Saison

Gemüse der Saison
€ 16,5

Gebratene Black Tiger Garnelen

Zitronen-Kapern-Condiment, Ciabatta
AD € 24,5

Calamari Fritti

Sriracha Majo
ACEFG € 17/9

Romana Salatherzen

Caesar-Dressing, Kirschtomate,
Asmonte
CDLM € 12,0

+gegrillte Hühnerbrust € 6,0
+steirische Kichererbsen Falafel € 5,0
+gebr. Tiger Garnelen € 12,0

Curry „Promenade“ *Vegan*

Süßkartoffel, Kichererbse, crispy
Reisnudeln
ACDG € 16,0

Gebratenes Zanderfilet

Caponata, Pommes Duchesse
DGLMO € 22,0

Dessert

Kokos Crème brûlée

ACFGH

€ 8

Für Zwischendurch

Roastbeef Tonnato

Thunfisch, Kapern, Zwiebel,
Sauerteigbrot
ACDG

€ 16,0

Schafkäsewürfel

Cranberrys, Nüsse, Schwarzbrot
AGHO

€ 8,5

Steirische Kichererbsen

Falafel *Vegan*

Hummus, gerösteter Sesam
NF

€ 7,5

Sauerteigbrot mit Aufstrich

Aufstrich der Woche
A

€ 5,5

Roastbeef Sandwich

Ciabatta, BBQ, Zwiebel, Tomate,
Salat, Fries & Dip zur Wahl
ALMO

€ 18,0

Veggie Sandwich

Zwiebelbrot, Schafskäse, Rucola,
Cranberry, Fries & Dip zur Wahl
ACHO

€ 17,0

Fries'n'Dip

Gewürzsalz

€ 7,0

Datteln im Speckmantel

€ 4,5

Taggiasca Oliven

€ 4,5

Dips

Sourcream Majo

€ 2,5

Kernölmayonnaise

€ 2,5

Hummus

gerösteter Sesam *Vegan*

€ 2,5

spicy Sriracha Majo

€ 2,5

MO-FR 12:00 - 21:00

SA 13:00 - 21:00