






## VEGETARISCH & VEGAN

|   |        |
|---|--------|
| <b>Allgäuer Kässpätzlen</b>                                      | 16,5 € |
| Dreierlei Käse   Röstzwiebeln   Beilagensalat <sup>6, 10, 14, 18</sup>  |        |
| <b>Rucola Gnocchi</b>    | 17,5 € |
| Ratatouille   Rucola   Parmesan <sup>2, 4, 14</sup>   |        |
| <b>Linguine „steirische Art“</b>                                 | 15 €   |
| Kürbiskernpesto   getrocknete Tomaten   Spinat <sup>6</sup>   |        |
| <b>Tiroler Schlutzkrapfen</b>                                    | 15 €   |
| Babyspinat   Kirschtomaten   geröstete Mandeln <sup>6, 10, 15</sup>   |        |
| <b>Rahmschwammerl mit Semmelknödel</b> <sup>1, 6, 7, 10</sup>  | 15 €   |
| Pilze   Sahne   Petersilie  |        |

## DESSERTS

|  |                 |
|--|-----------------|
| <b>Mama Liane´s Apfelkücherl</b>                            | 9,5 €           |
| Zimt-Zucker   Vanilleeis   Beerensoße <sup>6</sup>   |                 |
| <b>Kaiserschmarrn</b>                                       | 10,5 €          |
| Apfelmus   Blaubeeren   Puderzucker <sup>6, 10, 14</sup>   |                 |
| <b>Mousse au Chocolat</b>                                   | 8 €             |
| Zartbitterschokolade   Beerensoße   weißes Schokokrumble <sup>6, 10, 14</sup>  |                 |
| <b>Dessertvariation ab 2 Personen</b>                       | p.P. 12,5 €     |
| Ein Streifzug durch die warm-kalte süße Küche <sup>6, 10, 14</sup>   |                 |
| <b>BIO-Eis / Sorbet</b> aus Weidenmilch von „Lidls Hofladen“ aus Mering  | Gr. Kugel 3,5 € |
| Vanille-Madagaskar   Schokolade   gebr. Mandel   Amarena Kirsch   Joghurt-Mango <sup>14</sup><br>Zitronensorbet   Erdbeersorbet (Laktose frei) |                 |

