

WEIN OFFEN / VIN AU VERRE

Brut blanc de blanc Charles Baur, Cremant d'Alsace 1/8 bubbles	8,20
Grüner Veltliner Domaine Heiss 2023 Kamptal, BIO 1/8 weiss	6,80
Gelber Muskateller 2022 Arndorfer, Kamptal 1/8 weiss	6,80
Tapage 2023 Viognier, Banjo Vino, Languedoc 1/8 weiss	7,00
A Flot Domaine de la navicelle 2023 Syrah Grenache, Languedoc 1/8 rosé	6,90
Rosi Schuster 2023 Blaufränkisch 1/8 rot	6,80

APERITIF

Gin & Tonic 0,3l	9,50
Campari Spritz / Prosecco 0,3l	6,60 7,90
Aperol Spritz / Prosecco 0,3l	6,60 7,90
Pastis	6,20
Weisser gespritzt 0,3l	4,80

COCKTAILS

Paris Pastis (Granny Smith Apple Juice, Oat Geat, Pernod Ricard)	13,50
Caché Sprizz (prosecco, Holler, Limette, Kombucha Hibiscus)	13,00
Aperol du Sud (Aperol, granny smith Apple Juice, Lemon Juice)	11,50
Pisco Whisky Amaretto / Averna Sour	13,50
Negroni	13,00
Expresso Martini / Expresso Martini Paris (Pastis)	13,00
Margarita / Kombucha Margarita	13,00
Cucumber gin Gimlet	13,50
Spicy Mezcalita	13,50
Zesty Averna	12,50

DIGETIFS & SCHNAPS

Calvados	7,50
Armagnac	8,50
Cognac	8,50
Whiskey	9,00
Rum	7,50
Schnaps Zwetschke	4,80
Schnaps Nuss	4,80

MITTAG

MITTAGSMENÜ VOM MI-FR 11:30-14 UHR

Vorspeise + Hauptspeise oder Galette veggie ... 13,50 add Dessert -> +3€
Vorspeise + Hauptspeise oder Galette Omni / Tofu / Spargel ... 15,50 add Dessert -> +3€

VORSPEISEN

Oeuf, green Mayo, Chilli Crunch... 4,50
Miso Gemüse Suppe - Karotte, Erbsen, Jungzwiebel (vegan) ... 4,00
Kleiner Grüner Salat mit eingelegtem Rhabarber & Nüssen (vegan)... 3,60

HAUPTSPEISEN DER WOCHE ... 11,00

Curry / Roasted Soy Champignons, Zucchini, Brokoli, Quinoa, Red Coconut Curry Sauce (vegan)
/
Französischer Riesen Bohnen Eintopf mit Kartoffel, Lauch, Salbei & Feta (veggie)
/
Bo Bun / Glasnudel Salat mit Gurken, Karotten, Soja Sprossen, Herbs, Ernüssen & Vinaigrette (vegan)

Alle drei Speisen können ergänzt werden mit
smoked & mariniertem Tofu oder mit gegrillter & ausgelöster Hühner Oberkeule .. 13,00

Warmer Ziegenkäse Salat (veggie) ... 12,00

Rote Rübe, Birne, Trauben, Walnuss, Salat, Curry Vinaigrette

BUCHWEIZEN GALETTES [GLUTENFREI] & SERVIERT MIT GRÜNEM SALAT

Galette Schinken, Bergkäse, Rahm ... 12,50
Galette geräucherte Forelle, Rahm, Schnittlauch... 13,00
Galette sautierte Champignons, Kartoffel & Petersilie, Bergkäse... 12,00
Galette grüner Spargel, Ziegenkäse... 14,00
Spiegelei | mal zwei ... 2,50 | 4,00

Französische Empfehlung :) Cidre mit Ihrer Galette
Vinarija Mulatsak - Cidre aus dem Burgenland - per Flasche 28€-36€

DESSERT

Cakes & Cookies aus der Vitrine (im Menüpreis enthalten)
Buttermilch Pancakes (nicht im Menüpreis enthalten)
Frucht Kompott des Momentes, Salted Karamell & Schlag... 8,50
Schokoladen Haselnuss Creme & Schlag 8,50

NACHMITTAG

BUCHWEIZEN GALETTES (GLUTENFREI) BIS 16.00 UHR

Galette Schinken, Bergkäse, Rahm, Salat ... 12,50

Galette geräucherte Forelle, Rahm, Schnittlauch, Salat ... 13,00

Galette sautierte Champignons, Kartoffel & Petersilie, Bergkäse, Salat ... 12,00

Galette grüner Spargel, Ziegenkäse, Salat ... 14,00

Spiegelei | mal zwei ... 2,50 | 4,00

BUTTERMILCH PANCAKES BIS 16.00 UHR

Frucht Kompott des Momentes, Salted Karamell & Schlag... 8,50

Schokolade Hasenusscreme & Schlag 8,50

BACKWAREN

An der Theke

APERIO (BIS SPÄT / ABEND)

Grüne Oliven ... 4,70

Sardinen in Olivenöl Nuri, Pickles, Butter & Brot ... 15,50

Käseteller & Chutney ... 9,70

Brot Mix & butter ... 5,20

DINNER

MI-SA AB 18 UHR

Unsere Gerichte sind zum Teilen gedacht.
Pro Person empfehlen wir 2/3 Gerichte + Dessert

Oeuf, Frühlingsmayo, Topinambur Chips, Senf pickles /
2 Hälften 5,60 // 4 Hälften 11,20

Wonton fried, Magnolia Pickles, Kren Sweet Chili Creme
-mit Blunzn oder
-Bohne, Rote Rübe
3 Stück 8,00 // 6 Stück - 16,00

Karamellisierte Zwiebel Tart & Olive - 13,50 - add anchovie + 2€

Poireaux Vinaigrette - gedämpfter Lauch, Curry Vinaigrette, Shiitake - 12,00

Fenchel, Rhabarber, Sellerie Salat, Buttermilch Ranch Vinaigrette, Walnuss - 11,00

Karotten roast, Bärlauch Hollandaise, Asiasalat - 12,00 - add Lardo + 2€

Makrele auf Focaccia mit Ziegenfrischkäse, Ribisel, Schnittlauch & Dille - 18,00

Miesmuschel, Kartoffel & Spinat Sauerampfer Creme, Sauerteig Crumble - 18,00

Tempura vom weißen Spargel, Erbsen, Saubohnen & Mangold, Dashi Mousseline 22,00

" Der weinende Tiger " Mariniertes Flanksteak, buttriges Marchfelder Risibisi, Jus - 26,00

Gries Kokos Cake, Schokolade, Haselnuss Praliné - 8,00

Zitrus Curd, Rhabarber, Millefeuille - 9,00

Käseteller & Chutney - 9,70

FÜR AUSKUNFT BEZÜGLICH ALLERGENEN BITTE PERSONAL FRAGEN

FÜR AUSKUNFT BEZÜGLICH ALLERGENEN BITTE PERSONAL FRAGEN