

Unsere Empfehlung als Aperitif

Maracuja-Spritz mit der Frische von Maracujasaft und spritzigem Prosecco	€ 6,50
Limone-Spritz mit fruchtigem Zitronensirup, Soda und Prosecco	€ 6,50
Limone-Spritz alkoholfrei	€ 5,00
Alkoholfreier, fruchtiger Pfirsich-Bellini	€ 6,00
Herbst-Spritz mit Soda, Prosecco und Pumpkin Spice-sirup mit Nelken und Zimt	€ 6,50



Genuss
im
Herbst
♥

Menü 1 zu 34,00

Tagessuppe

180g Huftsteak mit herbstlicher
Nusskruste, dazu Pommes frites
(ohne Menü 29,00)

Tagesdessert

Menü 2 zu 24,00

Tagessuppe

Seehechtfilet „Steirer Art“ mit
Salatgarnitur und Sauce Tartare
(ohne Menü 19,00)

Tagesdessert

Herbstzeit ist Kürbiszeit

Kürbissuppe mit Kokosmilch und Weißbrotroutons	7,20
Hokkaido-Kürbislasagne mit Knoblauchrahmsauce	16,00
Feta in Folie mit Olivenöl und Kräuter, dazu Salatgarnitur	15,50
.... dazu empfehlen wir eine Portion Knoblauchbrot	3,90

Hokkaido-Kürbis „Wiener Art“ mit Salatgarnitur und Sauce Tartare	16,00
Gebratene Kürbis-Linsenhäppchen auf bunten Blattsalaten mit Balsamico Glace und Sauce Tartare	16,00
Spaghetti mit Kürbisgemüserahmsauce und Parmesan	15,00

Kleine Fingerfood-Schale

mit Chicken wings, Chicken nuggets und zwei Dipsaucen 15,50

.... dazu empfehlen wir eine Portion Knoblauchbrot 3,90
oder eine Portion Pommes frites 4,50



Regional
Saisonal
Lecker
♥

„Kürbislatte“:

Espresso, geschäumte Milch und
Kürbis-Gewürzsirup 4,80 €

„Pink Superfood Latte“:

mit roter Beete, Acerola Saft, Zimt, Kardamom,
Ingwer, und geschäumter Milch 4,50

„Matcha Latte“ mit Grünteepulver und geschäumter Milch 4,50

(Aufpreis für Hafermilch +1,50)



Kartenzahlungen ab einem Betrag von 20,00 € möglich No card payments below 20,00 €