

## VORSPEISEN & ZUM TEILEN

*Solo*  
°— 5,5

*Trio*  
°— 13,-

*Räucher-Karotte*  
Kräutermayo, Gurke

*Saisongemüse „in Saor“*  
Venezianische Essigmarinade, Pinienkerne

*Fermentiertes Gemüse*  
Kimchi-artiges Saisongemüse, leicht scharf

*Focaccia Sandwich*  
100% Dinkelmehl, Zitronenaioli, Frühlingszwiebel, Salat

*Brioche*  
Hefeteig, Butter, Kapern, Alge

## SUPPE

Wechselnde Suppen auf der Tageskarte

## GEMÜSE

*Gerösteter Blumenkohl*  
Cannellini-Hummus, schwarze Olive, eingelegte Zwiebel, Harissa  
°— 13,-

*Grüne Soße*  
Sauerrahm-Kräutersoße, Selleriesteak, Kartoffel, wachswieches Ei  
°— 15,-

## TEIG

*Kappeneck „Krautfleckerl“*  
Dinkelbandnudeln, Weißkohl, Essig, hausgemachtes Crispy Chili-Knoblauchöl  
°— 11,-

*Agnolotti*  
Teigtaschen aus 100% Dinkelmehl, Ricotta-Parmesanfüllung, Zitrone, Braune Butter  
°— 16,-

*Grüne Kässpatz'n*  
Spinat, Bergkäse, Zwiebel, kleiner Frühjahrssalat  
°— 15,5

## FLEISCH & FISCH

*Fleischpflanzerl*  
Dunkelbiersoße, Kartoffelsalat, hausgemachter Senf  
°— 16,-

*Saiblingsfilet „Müllerin“*  
Saibling aus der Fischerei Endhart, Salzkartoffel, Kapern, Butter, Zitrone  
°— 21,-

## FRÜHJAHRSSALATE

Bio Blattsalate und allerhand Frisches aus unserer  
Zusammenarbeit mit der Alte Liebe Gärtnerei

*Gemischter Saisonsalat mit Dijon-Vinaigrette*  
Klein °— 6,5 / Groß °— 10,-

*Salat Ziegenkäse*  
Blattsalate, französischer Ziegenkäse, Oliven, Honig  
°— 16,5

*Salat Saor*  
Blattsalate, süß-sauer eingelegtes Gemüse, Pinienkerne  
°— 13,-

*Zerdrückte Gurke*  
Kohlrabi, Frühlingszwiebel, Ingwer-Karamelldressing, Erdnuss  
°— 10,-

Optional auf die Gurke  
°— 16,-  
°— 13,5

## SÜSSES

*Tiramisu*  
Mascarpone, Dinkel-Biskuit, Grappa, Espresso  
°— 8,-

*Käsekuchen*  
Rhabarber / Erdbeeren vom Kissinger Asamhof  
°— 6,-

*Brownie*  
Dunkle Schokolade, Erdnuss, Karamell, Meersalz  
°— 6,5