

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