

VORSPEISEN

Solo ◦ — 6,5

Trio ◦ — 15,—

Fermentiertes Gemüse

Kimchi-artiges Saisongemüse, leicht scharf

Räucherkarotten-Tatar

Zitrus, Olivenöl, Meerrettich

Sellerie-Hummus

Gerösteter Sellerie, Sesam, Zitrone, Olivenöl

Marinierte Oliven

◦ — 4,5

Oliven mit Schafskäse

◦ — 6,5

SALATE UND KALTE KÜCHE

Gemischter Saisonsalat mit Dijon-Vinaigrette

Klein ◦ — 6,5 / Groß ◦ — 10,—

Kleiner Beilagensalat

◦ — 3,5

Hausgemachter Kartoffelsalat

◦ — 4,—

Salat Levante

Geröstetes Sauerteigbrot, Tahini-Dressing,
Babyspinat, Gurke, Kichererbsen, Oliven

◦ — 12,—

mit extra Schafskäse

◦ — 14,5

Saiblingstatar

Roh mariniert mit Zitrus & Olivenöl, Meerrettich,
Blattsalate, dazu Butters toast von der Via-Bakery

◦ — 16,—

GEMÜSE

„Verbrannte Randen“

Gefächerte & geröstete Bete mit Harissa, Tahini, Kichererbsen,
Zwiebelsalsa, Kartoffeln vom Blech

◦ — 17,—

mit extra Schafskäse

◦ — 19,5

Sellerie-Schnitzel

Wahlweise mit Kartoffelsalat

◦ — 16,5

oder Bratkartoffeln

◦ — 18,—

Thịt Bằm Chay

Karamellisierter Bio-Tofu mit Zitronengras, Jasminreis,
Do Chua-Gemüse, Erdnuss, Kräuter

◦ — 17,5

mit extra Onsen-Ei

◦ — 19,5

FLEISCH

Königsberger Klopse

Gesottene Hackbällchen, Velouté, Kapern, Salzkartoffeln, kleiner Salat

◦ — 23,—

Thịt Bò Rang

Karamellisiertes Rinderhack mit Zitronengras, Jasminreis,
Do Chua-Gemüse, Erdnuss, Kräuter

◦ — 21,—

mit extra Onsen-Ei

◦ — 23,—

Schnitzel „Wiener Art“

Schnitzel vom Strohschwein aus dem Wittelsbacher Land

Wahlweise mit Kartoffelsalat

◦ — 18,5

oder Bratkartoffeln

◦ — 20,—

Lechtal-Flatbread

Fladenbrot mit geschmorter Lammschulter aus dem Lechtal, Harissa & Schafskäse,
dazu Sellerie-Hummus, kleiner Spinatsalat & Oliven

◦ — 17,—

TEIG

Grüne Kässpatz ’n

100% Bio-Dinkel, Spinat, Bergkäse, Zwiebel, kleiner Salat

◦ — 17,—

Manakish Za’atar

Fladenbrot mit Za’atar Gewürzmischung,
Olivenöl extra vergine von Sianos Messini,
dazu Sellerie-Hummus, kleiner Spinatsalat & Oliven

◦ — 11,—

mit Schafskäse

◦ — 13,—

SÜSSES

Tiramisu

Mascarpone, Dinkel-Biskuit, Grappa, Espresso

◦ — 8,—

Cheesecake

Keksboden, Meringue, Ricotta, Rhabarber/Erdbeere

◦ — 7,5

Coconut Malabi

Kokosmilchpudding, Orangenblütenwasser, Pistazie

◦ — 6,5

Kugel Eis oder Sorbet

Vom Augsburger Genusskistle in Bio-Qualität
– Fragt gerne unseren Service

◦ — 3,5

Affogato al Caffè

Vanilleeis vom Augsburger Genusskistle, Espresso, Cantuccini

◦ — 6,—