

VORSPEISEN

Solo ◦ — 6,5
Trio ◦ — 15,—

Fermentiertes Gemüse
Hausgemachtes Kimchi – leicht scharf

Phkali
Georgischer Dip aus Walnuss, Bete & Granatapfel

Gebackener Kürbis
Ziegenfrischkäse, Chili-Honig

– Empfehlung zum Trio: Unser Za’atar-Fladenbrot –

Marinierte Oliven
◦ — 4,5
Oliven mit Schafskäse
◦ — 6,5

SALATE

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

Kleiner Endiviensalat
◦ — 4,—

Kichererbsensalat
Gebackenes Gemüse, geröstete Kichererbsen,
Radicchio, Granatapfel, Sesam
◦ — 12,—
mit extra Ziegenfrischkäse oder Schafskäse
◦ — 14,—

KAPPENECK DAUERBRENNER

Schnitzel „Wiener Art“
Schnitzel vom Strohschwein aus dem Wittelsbacher Land
mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren
◦ — 20,—

Kässpätz’n
100% Bio-Dinkel, Bergkäse, Zwiebel, Endiviensalat
◦ — 17,—

GEMÜSE

Harissa Ofengemüse
Saisongemüse & Kartoffeln mit Harissa, gerösteten Kichererbsen,
Tahini & Granatapfelsalsa
◦ — 15,—
mit extra Schafskäse
◦ — 17,—

Sellerie Sauerbraten
Eingelegter geschmorter Sellerie, Rotweinsöße, Blaukraut, Kartoffelknödel
◦ — 18,5
wahlweise mit Butterspätzle
◦ — 20,—

Tofu Jigae
Koreanischer Eintopf auf Gemüsebasis, hausgemachtes Kimchi, Bio-Tofu,
Shiso, dazu Jasminreis – scharf
◦ — 15,—
mit extra pochiertem Ei
◦ — 17,—

“Verbrannter Lauch“
Geschmorte Lauchherzen, Ofenkartoffel, Dip aus Ziegenfrischkäse, Chili-Honig
◦ — 16,—

FLEISCH / FISCH

Sauerbraten
Eingelegtes, geschmortes Rind aus dem Wittelsbacher Land, Rotweinsöße,
Blaukraut, Kartoffelknödel
◦ — 24,5
wahlweise mit Butterspätzle
◦ — 26,—

Kimchi Jigae
Koreanischer Eintopf mit Schweinefleisch, hausgemachtem Kimchi,
Bio-Tofu & Shiso, dazu Jasminreis – scharf
◦ — 17,5
mit extra pochiertem Ei
◦ — 19,5

Pinsa con Salsiccia e Patate
Frische Salsiccia, Kartoffeln & Mozzarella
◦ — 14,—

Miso Saibling
Gegrilltes Saiblingsfilet, Misomarinade, Kürbispüree,
gerösteter Rosenkohl mit Granatapfelsalsa
◦ — 24,—

TEIG

Manakish Za’atar
Fladenbrot mit Za’atar Gewürzmischung,
Olivenöl extra vergine von Sianos Messini,
◦ — 9,—
mit Schafskäse
◦ — 11,—

Pasta Gorgonzola con Cavolini e Noci
Gorgonzola, Rosenkohl, Salbei, Walnüsse
◦ — 16,—

SÜSSES

Tiramisu
Mascarpone, Dinkel-Biskuit, Grappa, Espresso
◦ — 8,—

Kaiserschmarr’n
100% Bio Dinkel, Zwetschgenröster
– mit oder ohne Rumrosinen –
◦ — 9,—

Lemon Posset
Zitronencreme mit Karamellkruste
◦ — 7,5

Mousse au Chocolat
Zartbitterschokolade, Aquafaba, Meersalz
◦ — 7,—

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,—

– Wechselnde Gerichte auf unserer Tageskarte –