


Speisekarte

Für Allergiker halten wir eine eigene Allergenkarte bereit. Bei Glutenunverträglichkeit bieten wir Ihnen anstatt glutenhaltigen Beilagen gerne glutenfreie Nudeln an. Fragen Sie auch nach unserem hausgemachten, glutenfreien Gebäck!

Salate und Vorspeisen

Griechischer Salat mit Schafskäse (vegan: hausgemachter Vetakäse)  und Oliven V (V+)
10,50


Eierschwammerl Quiche an Wildkräutersalat
Vorspeise 7,50/Hauptspeise 11,50

Cesar's Salat mit gebratenen Hühnerfilet (auch glutenfrei erhältlich)
11,50

Suppen

Tagessuppe (nach Verfügbarkeit)
3,90€

*Hausgemachte Kraftsuppe mit Kräuterfrittaten
oder vegane Gemüsesuppe(V+)*
4,50

Kürbiscremesuppe vom Eisenstädter Bio-Hokkaido 
6

Wir verstehen unsere Arbeit als Handwerk. Wir kochen daher ausschließlich glutamatzfrei und ohne Fertigprodukte oder sonstigen Hilfsmittel. Alle Speisen werden selbst und frisch gemacht, wir verwenden natürlich auch keine Suppenwürfel o.ä. sondern kochen die Suppen und Saucen selbst, sämtliches Brot und Baguette kommt aus der hauseigenen Meister-Bäckerei, das Gemüse(meist Bio-Gemüse) wird mind. 2 mal wöchentlich aus der Region frisch geliefert. Genießen Sie Ihr frisches Essen!

V: vegetarisch

V+: vegan

(V+): auch vegan erhältlich

 glutenfrei

Hauptspeisen

Risotto mit geschmortem Kürbis und Orangen Gremolata 13,90 V(V+) 

...mit rosa gebratenen Schweinsmedaillons 17,90

...mit zarter Maishendlbrust im Wulkatal-Prosciutto 18,90

Linguine mit frischen, gerösteten Eierschwammerl 13,90 V (V+)

...mit rosa gebratenen Schweinsmedaillons 17,90

...mit zarter Maishendlbrust im Wulkatal-Prosciutto 18,90

Klassiker

Hühnerfilet natur mit Kartoffelspalten 

13,50 / klein 10,90

zusätzlich Portion frisches Gemüse der Saison +2,90

Hausgemachtes Rindsgulasch 

12,90/ klein 9,90

Hausgemachtes Chili con Carne / sin Carne (V+) 

9,90

Pikant gewürzte Hühnerstreifen auf Blattsalat 

oder Gemüselaiabchen V+ auf Blattsalat

10,90

V: vegetarisch

V+: vegan

(V+): auch vegan erhältlich



glutenfrei

Unsere Burger

Wir servieren unsere Burger mit Ketchup und hausgemachter Sauce extra. Nach eigenem Gusto können Sie so die Sauce in den Burger geben oder einfach nur Tippen.

Burgervariationen erhältlich mit:

Rindfleisch: *medium (wahlweise well done oder medium rare)*

Veggieburger: *mit viel Gemüse*

Optionen:

Mit Käse: +1

Mit gebratenem Speck: +1

Backhausburger

Der Klassiker mit Salat, Tomate, gerösteten Zwiebeln, im hausgemachten Burger Bun, mit Backhausdressing (Joghurt-Limette) und Rosmarin-Kartoffelspalten

13,30

Italo Burger

Rucola, Tomate, Parmesanchip, im hausgemachten Burger Bun, mit Italodressing (Tomaten-Kräuter) und Rosmarin-Kartoffelspalten

13,30

Mexico Burger

Salat, Tomate, Tortillas-Chips, im hausgemachten Burger Bun, mit Mexico-Dressing (Tomaten-Paprika-Salsa, spicy) und Chili –Kartoffelspalten

13,30

Burger der Saison:

Herbstburger

Pulled Pork Burger vom Leithabergwildschwein mit Red Coleslaw, im hausgemachten Burger Bun mit Rosmarinkartoffeln

13,30

Flammkuchen

Elsässer: *Original mit Speck und Zwiebel* 9,90

Veggie: *mit Champignons, Paprika und Frühlingszwiebel (V+)* 9,90

Tiroler: *mit Speck und Bergkäse* 9,90

Pannonia: *mit Wulkatal Prosciutto und Rucola* 11,90