

unsere kleine aber feine karte

hab-eigentlich-keinen-hunger-snacks

olivenschale vegan
bio-kalamataoliven 60 g € 4

bio-nussallerlei im glas selbst geröstet,
paranuss, haselnuss, cashew, walnuss, erdnuss, mandel 100 g € 6

knödelmania single cube vegetarisch
unser beliebtestes gericht in snack-grösse, auch vegan möglich € 6

cremiger hummus vegan
natürlich selbstgemacht, mit marinierten kichererbsen und unserem brot € 6

corn ribs vegan
6 stück marinierte, gegrillte maiskolbenspalten € 6

air de provençe vegan
selbstgebackenes brot mit tapenade aus kalamata-oliven und herbes de provençe € 6

zum wärmen von innen

la vache qui rit (frittatensuppe) vegetarisch
falsche rinderbrühe mit gerollten bio-eier-frittaten und schnittlauch € 8

passend zum herbstfeeling

steinpilz-risotto vegetarisch
mit freunderlbrühe hochgezogener risotto aus carnaroli-reis, mit waldviertler steinpilzen (danke james!), cremig gerührt mit bio-butter und parmesan, mit gegrillten hokkaido-kürbis-würfeln und echtem aceto balsamico (giusti) serviert € 18

kürbis-feta-quiche vegetarisch
selbstgebackene herzhafteste tarte, gefüllt mit gegrilltem hokkaido-kürbis, schafs-feta, gerösteten gemischten nüssen, parmesan, auf butternuss-ricotta-creme, dazu einen kleinen blattsalat € 16

polentola vegetarisch
gegrillte parmesan-polenta mit bio-gorgonzola überbacken, dazu cremiges walnuss-pesto, auf kräuter-topfen-creme und tomaten-sugo serviert, dazu gibts einen kleinen blattsalat € 16

berühmt und berüchtigt – unsere klassiker

knödelmania minecraft edition vegetarisch € 16

unsere beliebten knödel in würfelform gegrillt, wie gewohnt mit zweierlei käse, gerösteten mandeln, sautiertem mangold, gebettet auf krautsalat und gerösteten nüssen, mit käsebrösel, bitterschoko-chili-glacé und gebräunter nussbutter serviert

knödelmania vegan oida vegan € 16

die vielleicht besten veganen knödel der stadt, mit gerösteten walnüssen, sautiertem mangold und veganem käse, mit gerösteten nüssen und bestem olivenöl auf zweifarbigen krautsalat mit bitterschoko-chili-glacé serviert

nukularburger (yes he is back!) vegan € 18

selbstgemachtes patty auf erbsenproteinbasis, selbstgebackenes veganes brioche-bun mit konfierten zwiebeln, knackigem blattsalat, haus-ketchup, vegane aioli, dazu gibts kümmel-rotkrautsalat und homemade chips

was süßes vielleicht?

krümelmonster vegetarisch € 8

unser beliebter streuselkuchen italian style, gefüllt mit ricotta und piemontesischer haselnusscreme, serviert auf nougatmousse und haselnusskrokant

nuss-schoko-brownie vegetarisch € 6

mit selbstgemachter salz-karamelsauce und weisse schoko-crumbles auf fruchtigem williams-birnen-mus

pannacotta vegan € 7

hausgemachte vegane pannacotta mit erfrischendem himbeer-zitronen-püree, gerösteten mandelsplittern und himbeerkern-cracker

wachau in seiner rundesten form (30 min. wartezeit) vegetarisch € 8

à la minute gedämpfter, handgerollter topfenknödel mit wachauer marillen gefüllt, auf vanille-marillenröster und in butterbrösel gerollt serviert

fragt uns gern nach **allergenen** in unseren speisen, wir machen alles selber und wissen wo was drin ist :)