

unsere kleine aber feine karte

alles hausgemacht mit viel amore <3

zum langsamen loslegen und teilen

bio-kalamata oliven	vegan	60g	4
nussallerlei im glas	selbst geröstet und gewürzt vegan	100g	6
paranuss, haselnuss, cashew, walnuss, erdnuss, mandel			
maisripperl	vegan		6
sechs stück marinierte, gegrillte maiskolbenspalten			
air de provençe	vegan		6
selbstgebackenes brot mit tapenade aus kalamata-oliven und herbes de provençe			
steirer röstbrot	vegan		6
selbstgebackenes brot mit nussigem pesto aus gerösteten kürbiskernen und kernöl			
bruschetta-variation #1	vegan		11
je zwei stück mit knoblauch-petersilie, kürbiskernpesto und kalamata-oliven-paté			
bruschetta-variation #2	vegetarisch		13
je zwei stück mit parmesan-creme, artischockenaufstrich und kürbiskernpesto			
antipastiteller	freunderlwirtschaft	vegetarisch oder vegan → corn ribs statt käse	16
eingelegtes gemüse der saison (radis, gurken, karfiol...) zweierlei käse von der kuh, auswahl unserer beliebtesten aufstriche, kalamata-oliven, knusprige croutons, dazu gibts unser selbst gebackenes brot			

was die jahreszeit grad so hergibt

freunderl-brühe umami	vegetarisch oder vegan → knödelwürfel statt frittaten	8
falsche rinderbrühe aus haufenweise biogemüse mit selbstgemachten frittatenröllchen		
bärlauch-knödel	vegetarisch	18
gegrillte knödel mit würzigem bärlauch und bergkäse in der fülle, auf cremiger schwammerl-sauce und mit walnusscrunch serviert		
kürbis-feta-quiche	vegetarisch	18
selbstgebackene herzhafteste tarte, gefüllt mit gegrilltem hokkaido-kürbis, schafs-feta, gerösteten kürbiskernen, parmesan, serviert auf butternuss-creme, dazu gibts einen kleinen blattsalat mit weißem balsamicodressing		
die nonna würd`s ned merken	vegan	18
hausgemachte vegane fleischnäpfe, gegrillt und in würzigem tomatensugo ziehen lassen, mit gegrillten erdäpfeln und broccoli-röschen serviert		

berühmt und beliebt – unsere klassiker

knödelmania classic edition vegetarisch 16

unsere beliebten knödel in würfelform gegrillt, gemacht mit berg- und raclettekäse, sautiertem spinat und gerösteten mandeln, gebettet auf zweifarbigem krautsalat und würzigen nüssen, mit käsebrösel und gebräunter butter serviert

knödelmania vegan edition vegan 16

die vielleicht besten veganen knödel der stadt, gemacht wie unsere "classic edition" knödelmania, aber eben ausschliesslich mit veganen zutaten, serviert mit gerösteten nüssen und selbstgemachtem veganen parmesan auf zweifarbigem krautsalat

nukularburger vegan 18

selbstgemachtes patty auf erbsenproteinbasis, hausgebackenes veganes brioche-bun mit würzigem zwiebelchutney, blattsalat, gurkenscheiben, haus-ketchup, vegane aioli, dazu gibts kümmel-rotkrautsalat und erdäpfelwürfel

polentola vegetarisch 18

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

say cheeeeeese to the sheep vegetarisch 20

gegrillter schafs-halloumi im selbstgebackenen brioche-bun, mit creme aus grillpaprika, krautsalat, blattsalaten und würzigem kalamata-oliven-paté ergänzt, serviert mit knusprigen erdäpfelwürfel

was süsses vielleicht?

krümelmonster pistazien-edition vegetarisch 8

unser beliebter streuselkuchen italian style, gefüllt mit ricotta und italienischer pistaziencreme, serviert mit pistazienbrösel auf pistazienlikör-creme

nuss-schoko-brownie vegetarisch 6

mit selbstgemachter salz-karamelsauce und zweifärbigen cookie-crumbles auf fruchtigem williams-birnen-mus serviert

pannacotta vegan 7

hausgemachte vegane pannacotta auf fruchtigem himbeer-püree und gerösteten mandelsplittern

fragt uns gern nach **allergenen** in unseren speisen, wir machen alles selber und wissen wo was drin ist :)
alle preise in €, inkl. steuern und abgaben, trinkgeld ist gern gesehen :)