

# unsere kleine aber feine karte

alles hausgemacht mit viel amore <3

## zum langsamen loslegen und teilen

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

## was die jahreszeit grad so hergibt

<b>freunderl-brühe umami</b> <small>vegetarisch oder vegan → knödelwürfel statt frittaten</small>		8
<small>falsche rinderbrühe aus haufenweise biogemüse mit selbstgemachten frittatenröllchen</small>		
<b>bärlauch-knödel</b> <small>vegetarisch</small>		18
<small>gegrillte knödel mit würzigem bärlauch und bergkäse in der fülle, auf cremiger schwammerl-sauce und mit walnusscrunch serviert</small>		
<b>kalamata-feta-lauch-quiche</b> <small>vegetarisch</small>		18
<small>selbstgebackene herzhafteste tarte, gefüllt mit würzigem kalamata-oliven-paté, schafs-feta, angeschwitztem lauch, parmesan, serviert auf oliven-topfen-creme, dazu gibts einen kleinen blattsalat mit weissem balsamicodressing</small>		
<b>vegetarische laberl &lt;3</b> <small>vegetarisch</small>		18
<small>hausgemachte vegetarische gegrillte fleischlaberl mit bratensauce, dazu gibts fluffiges erdäpfelpüree, frittierten lauchringerl und broccoli-röschen</small>		

# 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 :)