

**Mr. Crabs** 14,50  
gebratene Krabbentaler auf mariniertem Rucola  
dazu Cocktailtomaten und Ingwer-Thymian-Mayonnaise

**Klassischer Thunfischsalat** 16,00  
mit roten Zwiebelringen und Kalamata Oliven  
an Joghurt-Kräuter dressing dazu Knoblauch-Pizzastangerl

**Bunter Salatteller**  
mit gemischten Blattsalaten und Salatgemüse  
dazu Filetstreifen von der heimischen Hühnerbrust

- # gebacken mit Thousand-Island Dressing 16,00
- # gegrillt mit Honig-Senf-Dressing 15,00

dazu knusprige Pizzastangerl mit Kräutersalz & Knoblauch

Beilagensalat mit Dressing nach Wahl klein | groß 4,50 | 6,00

**Quinoa Bowl** # vegan # glutenfrei 13,50  
mit 3erlei Quinoa, Cocktailtomaten, Avocados, Gurken & Karotten  
dazu bunter Paprika und roter Zwiebel

dazu nach Wahl

- # gegrillte Hühnerbruststreifen & Honig-Senf-Dressing 6,00
- # Schafskäse | roter Zwiebel & Balsamico-Dressing 5,50

Kräftige Rindsuppe 5,00  
mit Kräuterfrittaten

Knoblauchcremesuppe 5,80  
mit gerösteten Weißbrotwürfeln

Süsskartoffelsuppe # vegan # glutenfrei 6,50  
Cremesuppe mit hausgemachten Chips

Pasta Carbonara 15,00  
nach originaler italienischer Zubereitungsart  
unsere hausgemachten Spaghetti mit luftgetrocknetem Guanciale  
an Ei und Pecorino Käse

Spaghetti alla Bolognese mit Fleischragout 14,50  
# optional mit frisch gehobeltem Grana Padano 3,00

Überbackene Spinatnockerl 15,50  
in Schinken-Oberscreme mit Blattspinat und Käsehaube

Hausgemachte Gnocchi 16,50  
# mit Tomatensauce an Rucola und Grana Padano oder  
# mit Parmesancreme und frischem Rucola

# # Empfehlungen

<b>Lachsschnitte vom Grill</b>	21,50
auf Wokgemüse mit Cashews in Soja-Teriyaki-Creme dazu Reismudeln	
gerne auch # vegan # glutenfrei (ohne Lachs)	15,50
<b>Sous-vide gegarte Entenbrust</b>	26,50
auf Knoblauch-Rahmspinat und Erdäpfelkroketten	
<b>Garnelenpfanne</b>	19,50
nach katalanischer Art in reichlich Knoblauch-Olivenöl gebratene Riesengarnelen dazu Cocktailparadeiser und frischer Rucola sowie knusprige Pizzastangerl	
<b>Zwiebelrostbraten</b>	23,00
Rosa gebratene Filetschnitte vom Genußregion Rind dazu knusprige Zwiebelringe und Bratkartoffeln	

<h2>Cordon Bleu Röllchen</h2> <p>ausgebackene Filetrollen vom Schweinsrücken mit Bergkäse gefüllt dazu Pommes frites</p>	17,50
<h2>Wiener Schnitzerl vom Schweinsrücken</h2> <p>dazu Erdäpfel-Vogerlsalat</p> <p>... auf Wunsch auch vom Landhendl</p>	15,50 17,00
<h2>Papa Joe's Burger # medium gebraten</h2> <p>hausgemachtes Patty vom heimischen Rind im Pizza-Burgerbrötchen dazu Cheddar Käse &amp; Speck mit Spiegelei an Cocktailsauce und knackigem Blattsalat Skin on Pommes gibt's dazu # Dips optional</p>	16,50
<h2>Cole Slaw Burger # medium gebraten</h2> <p>hausgemachtes Patty vom heimischen Rind im Pizza-Burgerbrötchen dazu unser Cole Slaw auf Blattsalat würziger Ceddar Käse und geröstete Zwiebelringe an BBQ Sauce Skin on Pommes gibt's dazu # Dips optional</p>	16,50
<h2>Vetschy Burger # vegan # glutenfrei</h2> <p>mit hausgemachtem Kürbispatty vom Hokkaido &amp; Muskatkürbis und Avocado-Aioli im veganen &amp; glutenfreien Brötchen dazu veganer Cheddar und bunter Blattsalat an skin on Pommes</p> <p># unsere Dip Saucen</p> <p>Aliola   Cocktail   BBQ   Curry   Sweet Chili   Hot Chili</p>	17,00 3,00

Mürbteig-Schokoladekuchen 6,50  
mit Beerenragout und Bourbon-Vanilleeis

Klassischer Kaiserschmarren 7,50  
mit hausgemachtem Zwetschkenröster

Frisch gebackene Palatschinken 7,00  
mit hausgemachter Marillenmarmelade (3 Stk.)  
oder  
mit Vanilleeis und Schokoladesoße (2 Stk.)

Vanille mit Schuss 6,00  
Bourbon-Vanilleeis  
mit Haselnuss Likör oder Pistazien Likör nach Wahl  
und Schlagobershaube

Amore Giuseppe 7,00  
Bourbon-Vanilleeis mit warmen Himbeeren  
und Schlagobers