



Für den kleinen Hunger...

...ZWISCHENDURCH

Tip	Trüffelpommes – eine belgisch-italienische Liaison ^{A,C} mit Parmesan	11,00
	Kraftbrühe vom Rind ^{A,C,G,H,I} mit Grießnockerl, Flädle und Schnittlauch	8,50
	Flammkuchen mit Allgäuer Speck, Zwiebeln und Junglauch ^{A,G,J,I}	13,50
	mit geräuchertem Lachs, Kirschtomaten und Wiesenkräutern ^{A,D,G}	15,50
	mit Ziegenkäse, Walnüssen und Birne ^{A,G,H}	13,50
Tip	mit Kürbis, roter Zwiebel und Kirschtomaten ^{A,G}	13,50
	Pinsa mit Bergkäse, Pilzen und Lauchzwiebel ^{A,H,G}	15,50
	Blattsalatspitzen ^{J,H} mit Grapefruit, Granatapfel, Kernen und Kräuter-Vinaigrette 	12,00
	„Mittags – Burger ^{A,C,G,H,I,J,L} Allgäuer Rind, Bergkäse, Tomatenrelish, Zupfsalat, Röstzwiebeln und Kürbiskerndip	18,00
	mit Steakhouse Pommes	22,00

SÜßE VERSUCHUNG

	Kaiserschmarrn – geschmackig österreichisch ^{A,C,G,H,E,L} mit Rum, Rosinen und Apfelkompott	14,00
	Açaí Bowl ^{A,E,H} <i>Empfehlung von Istiti Rahma (Pâtisserie)</i> Açaí, Beeren, Banane, selbstgemachtes Granola 	8,50
	Hausgemachter Kuchen of the day – <i>Lassen Sie sich beraten!</i>	4,50
	Affogato ^{7,A,C,G,H} Espresso Vanilleeis	6,50
	Vanille & Kürbis ^{G,H} Vanilleeis Kürbiskernöl Sahne	5,00

Liebe Gäste, unsere Küche hat bis 16.45 Uhr für Sie geöffnet

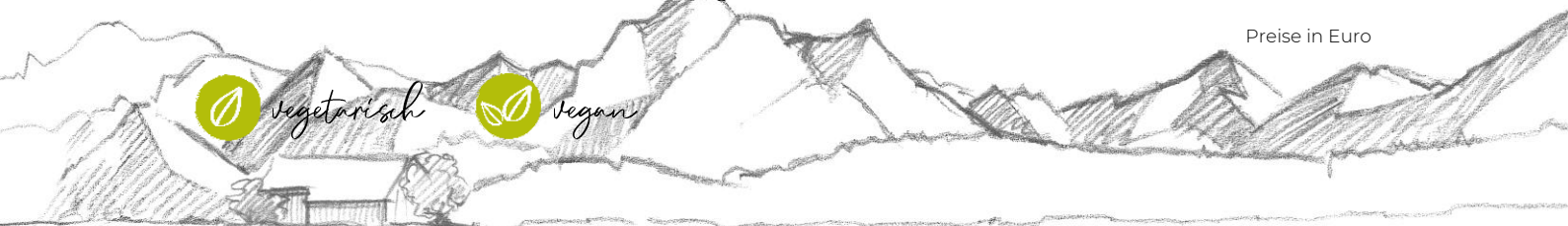
Preise in Euro



vegetarisch



vegan



ALLERGENE

A = glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Hybridstämme)

B = Krebstiere

C = Eier

D = Fisch

E = Erdnüsse

F = Soja

G = Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

H = Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewkerne, Pekannuss, Pistazie, Macadamia und Queensland-Nuss)

I = Sellerie

J = Senf

K = Sesamsamen

L = Schwefeldioxid und Sulfite (in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l)

M = Lupinen

N = Weichtiere

