

## VORSPEISEN

klein · mittel · groß

€ 4,90 · € 7,90 · € 13,50

**BIO ASIATISCHER SUPERFOOD SALAT IN ORANGEN-INGWER MARINADE** (glutenfrei) FN  
Karotten, gelbe Rüben, Petersilienwurzeln, Edamame, Sesam, Tempeh, Chili

**BIO KIMCHI-SAUERKRAUT SALAT MIT REISNUDELN** (glutenfrei) N  
Chinakohl, Daikon Rettich, Sauerkraut, Reismudeln, Karotten, Chili, Ingwer, Knoblauch

**BIO MEDITERRANE ANTIPASTI MISTI** (glutenfrei) O  
Eierschwammerl, Kräuterseitlinge, Champignons, Austernpilze, frisches Gemüse der Saison

**BIO BUNTER PARADEISERSALAT MIT KAPERN** (glutenfrei)  
Bunte Paradeiser, Kapern, Agavendicksaft, Zitronensaft

**BIO MARILLEN COUSCOUS MIT BALSAMICO-WEICHSELN & RADICCHIO** AO  
Couscous, Marillen, Ras el Hanout, Radicchio, Balsamico-Weichseln

**BIO GURKEN-MELONEN SALAT MIT ZITRUSFRÜCHTEN** (glutenfrei) O  
Schlangengurke, Melonen (Wasser, Honig, Cantaloupe), Grapefruit, Limette, Koriander

**BIO PAPRIKA-HUMMUS MIT CHILI-ÖL** (glutenfrei) NO  
Kichererbsen, Spitzpaprika, Tahini, Ajvar

**BIO ROTE CEVICHE MIT LIMETTENDRESSING** (glutenfrei)  
Rote Rüben, Radieschen, Wassermelone, Paradeiser, rote Paprika, Kidneybohnen

**BUNTER LINSENSALAT MIT HASELNUSS-CRUNCH, MARACUJA-DRESSING UND GRANATAPFEL** (glutenfrei) HM  
3erlei Linsen, Maracuja, Orange, Haselnüsse, Chili, geräucherter Paprika, Granatapfel

**SARDISCHER FREGOLASALAT MIT WEISSEN BOHNEN** AH  
Fregola, Bohnen, Mandeln, getrocknete Tomaten, Basilikum, Chili

## HAUPTSPEISEN

1 · 2 · 3 SPEISEN

€ 5,50 · € 10,00 · € 13,50

### **BIO TRADITIONELLES RATATOUILLE** (glutenfrei) O

Zucchini, Paradeiser, Paprika, Melanzani, Zwiebel, Knoblauch, Rotwein

### **BIO WURZELGEMÜSE-PÜREE** (glutenfrei)

Karotten, gelbe Rüben, Erdäpfel, Kohlrabi, Pastinaken

### **BIO EIERSCHWAMMERL GULASCH MIT SERVIETTENKNÖDEL** AHO

Eierschwammerl, Erdäpfel, Grüner Veltliner, Liebstöckel, Chili, Semmelwürfel, Qvark, Haferflocken, Zwiebel

### **BIO HERZHAFTER BLÄTTERTEIGMUFFIN MIT JACKFRUIT-FÜLLE & AVOCADO DIP** AMO

Blätterteig, Jackfruit, Mais, Paprikapulver geräuchert, BBQ Sauce, Avocado

### **BIO TEMPEH-PEANUT RICE ROLL IM ZUCCHINIMANTEL MIT SWEET CHILI SAUCE**

(glutenfrei) EFO

Zucchini, Rundkornreis, Tempeh, Chili, Ingwer, rote Paprika, Erdnussbutter, Koriander

### **BIO ESTERHÁZY LINSEN** (glutenfrei) LMO

Berglinsen, Wurzelwerk, Senf, Weißwein

### **BIO GEMÜSELASAGNE MIT TOMATENSAUCE UND CASHEWPARMESAN** AFHL

Wurzelgemüse, Béchamel, Linsen, Erdäpfel, Champignons, Tomaten, Nüsse

### **BIO POTATO JOE MIT EIERSCHWAMMERL-KRÄUTERSEITLING-FÜLLE** (glutenfrei)

Erdäpfel, Polenta, Kräuterseitlinge, Eierschwammerl, Sonnenblumenkerne

### **GEFÜLLTE PAPRIKAHÄLFTE MIT TOMATENSAUCE** AF

Paprika, Reis, Karotten, Melanzani, Champignons, Beyond Meat

Allergeninformation: A glutenhaltige Getreide, E Erdnüsse, F Soja, H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesam, O Sulfite

## APPETIZERS

small · medium · large

€ 4,90 · € 7,90 · € 13,50

**ORGANIC ASIAN SUPERFOOD SALAD IN ORANGE-GINGER MARINADE** (gluten free) FN  
Carrots, turnips, parsley roots, edamame, sesame, tempeh, chili

**ORGANIC KIMCHI-SOURCROUT SALAD WITH RICE NOODLES** (gluten free) N  
Chinese cabbage, daikon radish, sourcrot, rice noodles, carrots, chili, ginger, garlic

**ORGANIC MEDITERRANEAN ANTIPASTI MISTI** (gluten free) O  
Chanterelle, king oyster mushrooms, mushrooms, oyster mushrooms, fresh vegetables of the season

**ORGANIC COLOURFUL TOMATO SALAD WITH CAPERS** (gluten free)  
Colourful tomatoes, capers, agave syrup, lemon

**ORGANIC APRICOT COUSCOUS WITH BALSAMIC SOUR CHERRIES & RED ENDIVE** AO  
Couscous, apricots, Ras el Hanout, red endive, balsamic sour cherries

**ORGANIC CUCUMBER MELON SALAD WITH CITRUS FRUITS** (gluten free) O  
Serpent cucumber, watermelon, honeydew, cantaloupe, grapefruit, lime, cilantro

**ORGANIC PEPPER HUMMUS WITH CHILI OIL** (gluten free) NO  
Chick peas, pointed peppers, tahini, ajvar

**ORGANIC RED CEVICHE WITH LIME DRESSING** (gluten free)  
Beetroot, radishes, watermelon, tomatoes, red pepper, kidney beans

**COLOURFUL LENTIL SALAD WITH HAZELNUT-CRUNCH, PASSION FRUIT-DRESSING & POMEGRANATE** (gluten free) HM  
3 kinds of lentils, passion fruit, orange, hazelnuts, chili, smoked pepper, pomegranate

**SARDINIAN FREGOLA SALAD WITH WHITE BEANS** AH  
Fregola, beans, almonds, dried tomatoes, basil, chili

## MAIN COURSE

1 · 2 · 3 DISHES

€ 5,50 · € 10,00 · € 13,50

**ORGANIC TRADITIONAL RATATOUILLE** (gluten free) O  
Zucchini, tomatoes, peppers, aubergines, onion, garlic, red wine

**ORGANIC ROOT VEGETABLE MASH** (gluten free)  
Carrots, turnips, potatoes, kohlrabi, parsnips

**ORGANIC CHANTERELLE GOULASH WITH BREAD DUMPLINGS** AHO  
Chanterelle, potatoes, white wine, lovage, chili, bread cubes, vegan quark, oatmeal, onion

**ORGANIC PUFF PASTRY MUFFIN FILLED WITH JACKFRUIT & AVOCADO DIP** AMO  
Puff pastry, jackfruit, sweet corn, smoky pepper powder, BBQ sauce, avocado

**ORGANIC TEMPEH-PEANUT RICE ROLL ZUCCHINI BATTERED WITH SWEET CHILI SAUCE**  
(gluten free) EFO  
Zucchini, short-grain rice, tempeh, chili, ginger, red pepper, peanut butter, cilantro

**ORGANIC LENTILS "ESTERHÁZY"** (gluten free) LMO  
Mountain lentils, roots, mustard, white wine

**ORGANIC VEGETABLE LASAGNE WITH TOMATO SAUCE AND CASHEW-PARMESAN** AFHL  
Root vegetables, béchamel, lentils, potatoes, mushrooms, tomatoes, cashews

**ORGANIC POTATO JOE WITH CHANTERELLE-KING OYSTER MUSHROOM FILLING** (gluten free)  
Potatoes, polenta, king oyster mushrooms, chanterelle, sunflower seeds

**HALF STUFFED PEPPER WITH TOMATO SAUCE** AF  
Pepper, rice, carrots, aubergines, mushrooms, beyond meat

Allergen information: A Cereals containing gluten, E Peanuts, F Soy, H Nuts, L Celery, M Mustard, N Sesame, O Sulphur