



Speisekarte

Menu

Vorspeisen

Starters

„Gado Gado“

Indonesischer Salat von Spinat, breiten Bohnen, Sojasprossen,
gekochtem Ei, Erdnuss-Sauce und Röstzwiebeln

Indonesian salad of spinach, broad beans, bean sprouts, boiled egg,
peanut sauce and fried onions

11,90 Euro

Verschiedene Antipasti

mit Avocado und confierten Kirsch-Strauchtomaten (vegan)

Various antipasti with avocado and confit cherry tomatoes (vegan)

14,50 Euro

Suppe

Soup

Schaumige Rahmsuppe von Bärlauch
mit Buttercroutons und Frischkäse-Nocke

Creamy wild garlic soup
with butter croutons and cream cheese gnocchi

8,90 Euro



Hauptgerichte

Main dishes

**„Senses Burger“ aus 100% Rindfleisch
mit knackigem Eisbergsalat, Gurkenrelish mit Knoblauch und Zwiebeln**

Beef Burger

made from 100% beef with crispy iceberg lettuce, cucumber relish with garlic and onions

dazu Pommes Frites

served with French fries

19,50 Euro

Wiener Backhendl

mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

Viennese fried chicken with lukewarm potato-cucumber salad and lingonberries

21,90 Euro

Kalbskotelett

mit einem Sauté aus Champignons, Silberzwiebeln und Speckwürfel

Veal chop with a sauté of mushrooms, silver onions and diced bacon

dazu Pommes Frites

served with French fries

34,90 Euro

Gebratenes Lachssteak an gelber Paprikasauce

mit Kartoffel-Blumenkohlgemüse

Fried salmon steak with yellow bell pepper sauce

and potato-cauliflower vegetables

26,50 Euro



Hauptgerichte

Main dishes

Gebratene Kaspressknödel mit Bergkäse und Frühlingsalat (vegetarisch)

Fried cheese dumplings with alpine cheese and spring salad (vegetarian)

16,50 Euro

Thai-Curry von Fleischtomaten, Ananas und Süßkartoffeln mit schwarzem Knoblauch (vegan)

Thai curry of flesh tomatoes, pineapple and sweet potatoes
with black garlic (vegan)

15,50 Euro

Hausgemachte Desserts

Homemade desserts

Schokoladentarte mit Birnensorbet

Chocolate tart with pear sorbet

10,50 Euro

Tonkabohnenparfait mit Portweifeigen

Tonka bean parfait with port figs

12,50 Euro