

## VEGAN & VEGETARISCH

# MENU

**SÜPPCHEN** 7.9

**GEMÜSE-KARTOFFEL-EINTOPF** 9.9  
ZUSÄTZLICH MIT METTENDEN +3.0

**KALAMATA OLIVEN** 5.9

**POMMES**  8.9  
mit hausgemachter veganer Trüffel-Mayonnaise


**BREAD & DIP** 8.9  
Pilz-Trüffel-Creme und Ziegenkäse-Thymian-Honig-Dip dazu 5 Scheiben Baguette

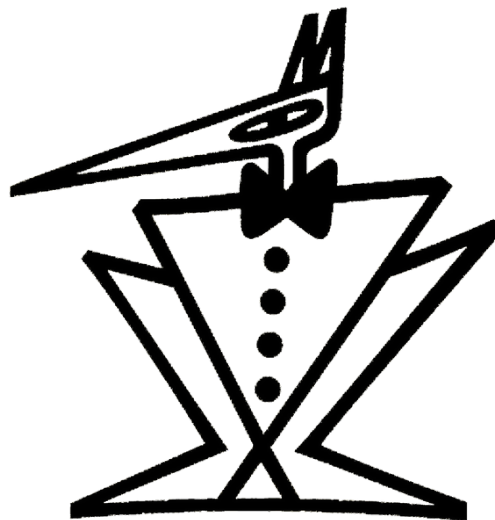
**GEBACKENER SPITZKOHL** 13.9  
mit karamellisierten getrockneten Feigen und Schafskäse

**WINTERLICHER SALAT** 15.9  
mit gebratenen & gebackenen Pastinaken, Karotten & mariniertem Baby-Mozzarella in Maracuja-Basilikum-Vinaigrette  
MIT GEBRATENEN CHAMPIGNONS +6.9  
MIT GEBRATENEM HÄHNCHENFILET +6.9  
ZIEGENKÄSE-SPALTEN IM WALNUSSMANTEL +6.9

**SCHUPFNUDEL-GRÖSTL** 17.9  
mit Wirsing, Cassis-Apfel, Zwiebeln und karamellisierten Walnüssen

**HAUSGEMACHTE CASARECCE** 18.9  
mit Grünkohl-Walnuss-Pesto, gebratenen Süßkartoffelwürfeln & gehobeltem Parmesan

**VEGANER BURGER**  18.9  
Süßkartoffel-Gemüse-Linsen-Burger mit Rosmarinkartoffeln und hausgemachter veganer Trüffel-Mayonnaise



*Feynsinn*

**GEBACKENER BLUMENKOHL**  19.9  
**IN ERDNUSSSAUCE**  
auf Rote-Bete-Hummus & sautiertem Porree

## FLEISCH & FISCH

**GEMÜSE-SPECK-PFANNKUCHEN** 16.9  
mit Wildkräutersalat

**SUPREME VOM MAISHÄHNCHEN** 23.9  
in Salbeijus auf Waldpilz-Risotto mit frisch gehobeltem Parmesan

**GEBRATENES LACHSFILET** 24.9  
**IN SAFRANSAUCE**  
mit gegrilltem Porree, karamellisiertem Apfel & Rotkohlpüree

**FEYNES RINDERGULASCH** 24.9  
auf Wirsing und Spätzle

**BURGER VOM BIO-RIND** 19.9  
mit 100% Hackfleisch vom Bio Rind, geschmorten Cassis-Zwiebeln, unserem hausgemachten Ketchup, Cheddarkäse, Gurke & Tomate im Brioche-Bun dazu Kartoffelsticks mit veganer Trüffel-Mayonnaise & ein Salatsträußchen

## DESSERT

**MOUSSE AU CHOCOLAT** 9.9  
mit Zwetschgenkompott

**KÄSE ZUM WEIN** 10.9  
Bergkäse & Ziegenkäse mit hausgemachtem Feigensenf & Oliven