

Polka

Ampeleia – Un Litro, Toscana 0,2l 9,50
Rot & gekühlt– ungefiltert, rote Beere, Gartenkräuter

L'Arpette – à Pétrolette 0,1l 7
Pet Nat rosé, leicht, fruchtig

SPEISEN. TEILEN. ALLES AUF DEM TISCH

| | | |
|--|------|---|
| Oliven , eingelegt und gewürzt | 5 | |
| Crudités , Aji Verde | 6 | |
| Getrocknete Tomatenbutter , Brot | 6 | |
| Karotten-Hummus , Bärlauchöl, Brot | 6 | |
| Brotkorb | 2,50 | |
| Spinat-Mangoldsalat , Datteln, Walnuss, Zitronendressing | 9 | |
| Geröstete Süßkartoffel , Salsa Rojo, Chili, Koriander | 9 | |
| Panzanella , weisse Bohne, Fenchel, Orange, rote Zwiebel, Petersilie | 12 | |
| Artischocke , Balsamico Vinaigrette, Aioli | 14 | |
| Burrata , Radicchio, Traube, Balsamico, Salbei, Pistazie | 15 | |
| Saiblingsmatjes , grüne Sauce, Drillinge, Ei, karamellierte Schalotte | 16 | |
| Gerösteter Blumenkohl , Chicoree, Zitronensauce, frittierte Kapern, Pinienkerne | 20 | |
| Weißweinrisotto , grüner Spargel, Erbsen, Parmesan, Bärlauch | 21 | |
| Ochsenbackerl vom Metzger Pichler | | |
| Rotwein, Kartoffelstampf, glasierte Mairübe | 25 | |
| Rhabarber Tarte-Tartin , Creme Fraiche | 8 | |
| Schokoladenmousse , Erdbeere | 8 | |
| Schokoladentrüffel , Orange | 1,50 | |
| Gewürztraminer , Spätlese, Weinhof Scheu | 5 cl | 5 |
| Williams Birne , Faude - feine Brände aus dem Schwarzwald | 2 cl | 8 |

