

BÄRLAUCHKARTE

Frühlingsgefühle im Café mit
unseren Bärlauchgerichten.

BÄRLAUCHCREMESUPPE G|L 1/2 6,0 € 8,0€
mit Croutons *vegetarisch*

KALBSBUTTERSCHNITZEL A|C|F|G|L|O 18,5 €
mit Bärlauch-Erdäpfelpüree aus *BIO* Erdäpfeln,
Saftlerl und Röstzwiebel

BÄRLAUCH-RISOTTO C|G|L|M|O *vegetarisch* 17,0 €
mit Sauce Hollandaise und Blattsalat

mit Garnelen gebraten B|D|G +6,5 €

FRÜHLINGSGEMÜSE *vegan* 16,0 €
mit gerösteten Zucchini, rotem Spitzpaprika,
Mais, geschmorten Rispen Tomaten,
Süßkartoffel aus dem Ofen, Bärlauchspinat und
hausgemachtem Hummus



MEHLSPEISHIMMEL

Hausgemachte warme Mehlspeise aus
unserer Landtmann's Feinen Patisserie.



KAISERSCHMARREN A|C|G *vegetarisch* 10,0 €
mit Zwetschkenröster und Apfelmus,
mit oder ohne Rosinen
Emperor's Pancake with or without raisins

TANTE ANNI'S
WARMER SCHOKOKUCHEN C|F|G|H *vegetarisch* 8,0 €
mit Schokoladensauce, und Schlagobers
chocolate almond soufflé with whipped cream

TOPFENKNÖDEL A|C|G|H *vegetarisch* 8,0 €
3 Stück flaumige Topfenknödel, in Butterbrösel
und Beerenröster
quark dumplings with berries

OMAS WARMER
APFEL-STREUSELKUCHEN A|C|G|H *vegetarisch* 8,0 €
mit Vanilleeis, und Schlagobers
*warm apple pie with vanilla ice cream
and whipped cream*

DUKATENBUCHTELN A|C|G *vegetarisch* 7,2 €
mit Vanillesauce
stuffed yeast dumplings with vanilla sauce

MARILLEN PALATSCHINKEN A|C|G *vegetarisch* 6,2 €
flaumig gebacken, mit Marillenmarmelade
pancakes with apricot jam

MOZARTKNÖDEL A|C|G|H *vegetarisch* 9,9 €
2 Stk. flaumige Topfenknödel mit Mozartkugel
in Nussbröseln
*sweet dumplings with nougat and
nutty bread crumbs*