



## Speisen

### SUPPE

Rinderkraftbrühe A1,C,G,L 5,20 €  
mit kleinen handgemachten Maultaschen  
von Herrn Kächele und Schnittlauch

Karotten-Ingwersuppe mit Kokosmilch (vegan) 4,50 €  
oder  
mit zwei gebratenen Black Tiger Garnelen B +2,30 €

### SALAT

klein 6,50 € / groß 8,90 €

Knackiger Salat mit Lollo Rosso, Lollo Biondo, Kopfsalat,  
Rucola, Romanaherzen, Chicorée, Paprika, Mais, Karotten,  
Tomaten und Sonnenblumenkernen H3,  
dazu Steinofenbaguette A1.

Unsere hausgemachten Dressings zur Wahl:

\* Buttermilch-Joghurt-Zitronen Dressing Z3,G

\* Kräuterdressing M

Pimp your salad:

“Alpen-Rind” +7,50 €  
mit gebratenen Rinder-Streifen vom Alpenrind (120g)

“Garnele” B +8,00 €  
mit sieben Stück gebratenen Black Tiger Garnelen

“Ziege” +4,50 €  
mit zwei gebratenen Ziegenkäsescheiben

“Avocado mit Pilzen” A1,C +5,50 €  
mit zwei Stück frittierten Avocado-Ecken, Portobello,  
Champignons und Austernpilzen



## Speisen

### HAUPTSPEISEN

Flammkuchen "klassisch" A1,G,Z1,Z3 9,50 €  
mit Speckwürfeln, Zwiebeln und geriebenem Käse

Flammkuchen "vegetarisch" A1,G 9,50 €  
mit Tomaten, Peperoni und geriebenem Käse

Pulled Pork Burger Z3,Z6,A1,M 10,40 €  
mit Speckkrautsalat und Potato Dippers

**K-Burger** Z3,Z5,A,M,L 12,90 €  
mit Cheddar, Bacon & hausgemachter Jack Daniels Chipotle-Chili-Soße, dazu Potato Dippers

Duroc-Schweinebacken A1,G,L,M 16,80 €  
auf Erbsen-Kartoffelpüree und mit in Butter geschwenkten Baby-Möhren, dazu Senfkörnersoße

Wallerfilet A1,D,G 22,90 €  
auf hausgemachter Kartoffel-Peperonata mit Zitronen-Melissen-Soße

### DESSERT

Ofenfrischer Apfelstrudel Z4,A1,C,G,H  
mit Joghurt und Rum-Rosinen gefüllt,  
dazu Schlagrahm und Vanilleeis

- \* kleine Portion (160g) 6,40 €
- \* große Portion (225g) 7,90 €

Frischer Melonen-Salat C,G,H 6,90 €  
aus Galia-, Cantaloupe- und Honigmelonen,  
dazu marinierten Erdbeeren und Zitronensorbet