

hugo

hausgemachter holundersirup aufgegossen mit prosecco und tafelwasser,
limette und minze 7.50

alpen sprizz

apricot brandy, limettensaft, hausgemachter holundersirup, prosecco
und südtiroler **bio-bergwieseneistee** 8.20

crostini mit oliven pesto und tomaten

geröstetes weißbrot mit hausgemachtem pesto aus **bio-oliven**
und getrockneten **bio-tomaten**, dazu parmesanraspeln 7.50

aufgeschäumte rahmsuppe

mit gegrilltem fischfilet 9.-
ohne fisch 4.90

handgemachte ravioli des tages

mit butter und parmesanraspeln verfeinert 12.90

bayrisches risotto aus bio-urkorn

(**emmer, einkorn und urdinkel**) aus dem chiemgau
mit gemüse der saison und frischen kräutern 13.90

gemüse aus dem wok

feinstes **bio-gemüse** mit putenstreifen im wok kurzgebraten,
dazu **bio-basmatireis, bio-cashewkerne** und chili dip 13.90

bio-pasta (auch glutenfrei erhältlich)

mit einer sauce aus **bio-tomaten, bio-oliven** und zucchiniwürfeln,
mit chili und olivenöl verfeinert, dazu frisch gehobelter parmesan 11.-



DE-ÖKO-006

wiener schnitzel vom kalb

in butter gebraten

mit bratkartoffeln aus **bio-kartoffeln**, preiselbeeren und salat 24.90

kagerers fischfilet 160g

auf handgemachten ravioli des tages

in weißem portwein glaciert, dazu frische kräuter 19.90

ochsenfetzen burger (auch glutenfrei erhältlich)

mit preiselbeer-chili-creme-fraiche, rucola, tomate und zwiebeln
im **bio-brötchen**, dazu salat 12.90

vom lavasteingrill

roastbeef vom simmentaler jungbullen

mit **bio-pommes frites**, kräuterbutter und salat

120g 16.90

200g 22.90

300g 31.90

kalbssteak

mit rosmarin, zitronenmayonnaise und **bio-pommes frites**

200g 20.-

250g 25.-

300g 30.-

bio-leberkäse mit bio-spiegelei,

bratkartoffeln aus **bio-kartoffeln** und **süßem bio-senf** 11.-

bio-bratwurst

mit kraut aus **bio-sauerkraut**, bratkartoffeln aus **bio-kartoffeln** und **bio-senf** 11.-

steak und flammkuchen

feinstes roastbeef vom simmentaler rind 160 g,
dazu ein knuspriger **bio-flammkuchen** boden mit lauch, zwiebeln,
regionalem bio-käse und tomaten am holzbrett serviert 17.90



DE-ÖKO-006

flammkuchen

der hauchdünne und knusprige bio-flammkuchenboden wird am stein gebacken

klassisch

mit creme fraiche, speck, lauch, cocktailtomaten und **bio-käse** 10.50

vegetarisch nach saison

mit creme fraiche, lauch, paprika, cocktailtomaten, champignons, gemüse der saison und **bio-käse** 12.-

edel

mit creme fraiche, lauch, lachs, knoblauch und **bio-käse** 12.50

pikant

mit creme fraiche, lauch, scharfer salsiccia, zwiebeln, tomaten, knoblauch und **bio-käse** 12.50

parmaschinken und rucola

mit creme fraiche, lauch, tomaten, rucola, mozzarella und parmaschinken 12.90

flammbrot

mit creme fraiche und oliven pesto 7.50



DE-ÖKO-006

salate

rucola-spinat-salat mit bio-cashewkernen

mit balsamico dressing und parmesan 7.-

mit gegrillten streifen von der putenbrust 10.-

mit gegrillten streifen vom simmentaler jungbullen roastbeef 13.-

tomatensalat mit mozzarella

angemacht mit salz und bio-olivenöl 8.-

gemischter salat oder blattsalat

saisonsalat angemacht mit unserem hausdressing 5.-

großer gemischter salat

mit gegrillter putenbrust (bio-curry) oder

gegrillten steakstreifen vom simmentaler rind,

mit egerlingen, bio-ei und ananas 13.90

großer gemischter salat

mit bio-oliven und gebackenem bio-ziegenkäse 12.90

großer gemischter salat

mit thunfisch aus nachhaltiger küstentischerei,

einzelnen mit der angel gefangen, dazu bio-oliven, kapern und bio-ei 14.-



DE-ÖKO-006

dessert

hausgemachter kaiserschmarrn

mit **bio-apfelmus** 11.-

gebrannte creme

feinste vanillecreme mit karamellkruste, dazu **cramer's bio-eis** 5.90

tartufo 6.90

cramer's bio-eis

je kugel 1.70



stück kuchen 3.90

bio-käse vom regionalen bauern

verschiedene sorten mit **bio-brot** und butter 8.50

affoghato

bio-vanilleeis mit heißem espresso und geschäumter **bio-milch** 4.20

