

## VORSPEISEN | STARTERS ZUM TEILEN | SHARING

VEGAN	<b>Getrübefelte Kartoffelsuppe</b> TRUFFLED POTATO SOUP	9.0
VEGI	<b>Crispy Halloumi   Chili-Honig<sup>1,6</sup></b> CRISPY HALLOUMI BITES with chili honey	10.9
VEGAN	<b>Rotkohl-Mango-Salat mit Koriander Vinaigrette<sup>11</sup></b> RED CABBAGE & MANGO SALAD with coriander vinaigrette	10.9
VEGI	<b>Champignons im Bierteig   Trüffel-Mayo<sup>1,9,11</sup></b> FRIED MUSHROOMS IN BEER BATTER   truffle mayo	10.9
VEGI	<b>Falafel mit Knoblauch-Minz-Joghurt-Dip<sup>1,6,7</sup></b> FALAFEL with garlic-mint-jogurt dip	11.9
VEGI	<b>Artischocken-Spinat-Dip   geröstetes Knoblauchbrot<sup>1,6</sup></b> ARTICHOKE-SPINACH-DIP   roasted garlic bread	10.9
	<b>Lachs-Nuggets im Panko-Mantel   hausgemachte Remoulade<sup>1,9,6</sup></b> PANKO-COATED SALMON NUGGETS   homemade tartar sauce	12.5
	<b>Würzig marinierte Scampis   Kürbis-Hummus<sup>3,13</sup></b> SPICY PRAWNS   pumpkin hummus	12.5
	<b>Teuflicher Bulle - gezupftes Rindfleisch   Käse   Kräuter   zu kleinen Bällen gedreht &amp; im Pankomantel frittiert   WÜRZIG - dazu servieren wir unsere hausgemachte Animal-Style-Sauce<sup>1,9,6</sup></b> DEVILLED BULL - Pulled beef balls   cheese   herbs   coated in panko   fried   SPICY - served with our homemade animal-style-sauce	12.5

## HAUPTGERICHTE | MAINS

VEGAN	<b>Bunter knackfrischer Gartensalat mit Falafel   Blaukraut   Karotte   Gurke   Tomate   Vinaigrette<sup>1,7</sup></b> MIXED GREEN SALAD with falafel   red cabbage   carrot   cucumber   tomato   vinaigrette	18.5		
VEGI	<b>Trüffelrisotto mit frischem Trüffel &amp; Parmesan Chip<sup>1,6</sup></b> TRUFFLE RISOTTO with fresh truffle & parmesan chip	20.9	<b>mit gegrillten Rinderhüftstreifen</b> with grilled beef rump strips	27.0
VEGI	<b>Linguini in cremiger Parmesansauce   Cocktailtomaten   frischem Basilikum</b> LINGUINI IN CREAMY PARMESAN SAUCE   cocktail tomatoes   fresh basil	17.0	<b>mit gegrillter Hünchenbrust</b> with grilled chickenbreast	21.5
	<b>Lachsfilet mit Parmesan-Walnusskruste &amp; Süsskartoffel-Stampf<sup>6</sup></b> SALMON FILLET with parmesan walnut crust and sweet potato mash			25.0
	<b>Beef Taco   gezupftes Rindfleisch aus der Hochrippe vom Weiderind   Salsa   Guacamole   Käse im Taco<sup>1,6</sup></b> PULLED BEEF TACOS with salsa   guacamole   cheese			19.5
	<b>Gegrilltes Steak-Sandwich von der Rinderhüfte auf Knoblauchbrot   karamellierte Zwiebeln   Mozzarella   frische Kräuter - serviert mit Salat<sup>1,11</sup></b> GRILLED BEEF SANDWICH on garlic bread   caramelized onions   mozzarella   fresh herbs - served with salad			24.5
	<b>Tatar vom Bayrischen Rind mit getrüffelter Frischkäse-Mousse   Pflücksalat   geröstetem Knoblauchbrot<sup>1,6,11</sup></b> BEEF TATAR with truffled cream cheese mousse   salad   roasted garlic bread			21.5
VEGI	<b>Mushroom Burger - Rösti   Spiegelei   Bergkäse   Trüffelmayo im Brioche Bun<sup>1,6,9</sup></b> SMASHED MUSHROOM BURGER - hashbrown   fried egg   mountain cheese   truffle mayo on a brioche bun			17.0
	<b>WUID BURGER   120 g saftiges Rinderhack (medium gebraten)  </b>			17.0
	<b>Cheddar   Röstzwiebeln   Tomate   Salat   hausgemachte Burger Sauce im Brioche Bun<sup>1,5,6,9,11</sup></b> WUID-BURGER   120 g juicy beef (medium) with cheddar cheese   fried onions   tomato   salad   homemade burger sauce on a brioche bun			
	<b>mit Pommes + 3.0</b> with french fries + 3.0	<b>mit Süßkartoffel Pommes + 4.0</b> with sweet potato fries + 4.0	<b>TOPPINGS Bacon   Spiegelei jew. + 3</b> TOPPINGS Bacon   fried Egg + 3 each	

## NACHSPEISE | DESSERT

<b>VEGI</b>	<b>Crème Brûlée</b> <sup>6,9</sup> CRÈME BRULÉE	7.5
<b>VEGI</b>	<b>Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Rum am Tisch flambiert</b> <b>mit oder ohne Rosinen, dazu Apfelmus</b> <sup>1,6,9</sup> Zubereitungszeit circa 25 min. HOMEMADE "KAISERSCHMARRN" - flambéed with rum with or without raisins & apple sauce	14.5
<b>VEGI</b>	<b>Käse-Platte</b> <b>Brie   Ziegenkäse   Bergkäse   Roquefort   Parmesan   Feigensenft   Früchte &amp; Wurzelbrot</b> <sup>1,6</sup> Cheese-Platter with brie, goat cheese, alpine cheese, roquefort, parmesan, fig mustard, fruit & bread	14.0
<b>VEGAN</b>	<b>Apfelkücherl</b> <sup>1</sup>	7.0
<b>VEGI</b>	<b>Optional mit Vanille-Eis</b> "APFELKÜCHERL" - Apple rings fried in choux pastry Optionally with vanilla icecream	8.0