

VORSPEISEN | STARTERS ZUM TEILEN | SHARING

VEGI	Crispy Halloumi Sweet Chili-Sauce ^{A,G,M} CRISPY HALLOUMI BITES with sweet chili sauce	10.9
VEGAN	Rotkohl-Mango-Salat mit Koriander Vinaigrette ^M RED CABBAGE & MANGO SALAD with coriander vinaigrette	10.9
VEGI	Blumenkohlplanzerl Zitronen-Joghurt-Dip ^{A,C,G} FRIED CAULIFLOWER-BALLS lemon yogurt dip	11.90
VEGI	Artischocken-Spinat-Dip geröstetes Knoblauchbrot ^{A,G} ARTICHOKE-SPINACH-DIP roasted garlic bread	11.50
	Würzig marinierte Scampis Chili-Zitronen-Hummus ^{B,H} SPICY PRAWNS chili-lemon- hummus	12.5
	Chili-Cheese-Fries Pommes gezupftes Rindfleisch Jalapenos mit Cheddarkäse überbacken ^G CHILI-CHEESE-FRIES fries pulled beef jalapenos gratinated with cheddar cheese	14.50

HAUPTGERICHTE | MAINS

VEGAN	<p>Bunter knackfrischer Gartensalat mit Artischockenherzen Blaukraut Karotte Gurke Tomate Vinaigrette^M 18.0</p> <p>MIXED GREEN SALAD with artichoke hearts red cabbage carrot cucumber tomato vinaigrette</p>
VEGI	<p>Linguini in Weißweinsauce mit grünem Spargel Cocktailtomaten und frischen Kräutern^{A,G} 16.90</p> <p style="text-align: right;">mit gegrillter Hühnchenbrust 21.90</p> <p>LINGUINI IN WHITE WINE SAUCE with green asparagus Cocktail tomatoes and fresh herbs with grilled chickenbreast</p>
	<p>Pulled Beef-Sandwich aus der Hochrippe 13 Stunden geschmort auf Knoblauchbrot karamellierte Zwiebeln Mozzarella frische Kräuter - serviert mit Salat^{A,M} 24.5</p> <p>PULLED BEEF SANDWICH on garlic bread caramelized onions mozzarella fresh herbs - served with salad</p>
	<p>Tatar vom Bayrischen Rind mit getrüffelter Frischkäse-Mousse Pflücksalat geröstetem Knoblauchbrot^{A,G} 21.5</p> <p>BEEF TATAR with truffled cream cheese mousse salad roasted garlic bread</p>
	<p>WUID BURGER 125 g saftiges Rinderhack (medium gebraten) Cheddar Röstzwiebeln Tomate Salat hausgemachte Burger Sauce im Brioche Bun mit Pommes^{A,C,G,M} 18.0</p> <p>WUID-BURGER 120 g juicy beef (medium) with cheddar cheese fried onions tomato salad homemade burger sauce on a brioche bun with french fries</p> <p style="text-align: center;"> mit Süßkartoffel Pommes + 2.0 TOPPINGS Bacon Spiegelei jew. + 3 with sweet potato fries + 2.0 TOPPINGS Bacon fried Egg + 3 each </p>

NACHSPEISE | DESSERT

VEGI	Crème Brûlée ^{C,G} CRÈME BRULÉE	7.5
VEGI	Käse-Platte Brie Ziegenkäse Bergkäse Roquefort Parmesan Feigensenf Trauben & Wurzelbrot ^{A,G} Cheese-Platter with brie, goat cheese, alpine cheese, roquefort, parmesan, fig mustard, grapes & bread	14.0
VEGAN	Apfelkücherl ^{A,C}	7.0
VEGI	Optional mit Vanille-Eis ^G "APFELKÜCHERL" - Apple rings fried in choux pastry Optional with vanilla icecream	8.0