

VORSPEISEN | STARTERS ZUM TEILEN | SHARING

VEGI	Crispy Halloumi Sweet Chili-Sauce ^{A,G,M} CRISPY HALLOUMI BITES with sweet chili sauce	10.90
VEGI	Artischocken-Spinat-Dip geröstetes Knoblauchbrot ^{A,G} ARTICHOKE-SPINACH-DIP roasted garlic bread	11.50
VEGAN	Avocado-Nektarinen-Tatar auf Rucola ^M AVOCADO-NECTARINE TARTARE on arugula	9.90
VEGI	Gegrilltes Gemüse Zucchini Paprika Champignons Tomaten Kräuter Feta GRILLED VEGETABLES Zucchini paprika mushrooms tomatoes herbs feta	10.90
VEGAN	Rotkohl-Mango-Salat mit Koriander Vinaigrette ^M RED CABBAGE & MANGO SALAD with coriander vinaigrette	10.90
	KLEINER WEINTELLER Tiroler Speck Bergkäse Oliven ^{A,G} SMALL WINE PLATE tyrolean bacon mountain cheese olives	10.90
	Würzig marinierte Scampis Chili-Zitronen-Hummus ^{B,H} SPICY PRAWNS chili-lemon- hummus	12.50
	Teuflicher Bulle - gezupftes Rindfleisch Käse Kräuter zu kleinen Bällen gedreht & im Pankomantel frittiert WÜRZIG - dazu servieren wir unsere hausgemachte Animal-Style-Sauce ^{A,C,G,M} DEVILLED BULL - Pulled beef balls cheese herbs coated in panko fried SPICY - served with our homemade animal-style-sauce	12.50
VEGI	Foccacia mit Crème fraîche Feta Oliven Kräuter	11.50
	Foccacia mit Crème fraîche Salsiccia Frühlingszwiebeln	13.00

HAUPTGERICHTE | MAINS

VEGAN	Bunter knackfrischer Gartensalat Blaukraut Karotte Gurke Tomate Vinaigrette^M MIXED GREEN SALAD red cabbage carrot cucumber tomato vinaigrette	16.0
VEGI	wahlweise mit gegrilltem Ziegenkäse/ with goat cheese oder Roastbeef kalt aufgeschnitten mit Remoulade/ roast beef sliced with sauce tartare	20.0 22.0
VEGI	Tomaten-Nektarinen-Salat mit Burrata & Röstbrot^{A,G} TOMATO NECTARINE SALAD with burrata and toasted bread	17.0
	Pulled Beef-Sandwich aus der Hochrippe 13 Stunden geschmort auf Knoblauchbrot karamellisierte Zwiebeln Mozzarella frische Kräuter - serviert mit Salat^{A,M} PULLED BEEF SANDWICH on garlic bread caramelized onions mozzarella fresh herbs - served with salad	24.5
	Tatar vom Bayrischen Rind mit getrüffeltem Frischkäse-Mousse Pflücksalat geröstetem Knoblauchbrot^{A,G} BEEF TATAR with truffled cream cheese mousse salad roasted garlic bread	21.5
	WUID BURGER 125 g saftiges Rinderhack (medium gebraten) Cheddar Röstzwiebeln Tomate Salat hausgemachte Burger Sauce im Brioche Bun mit Pommes^{A,C,G,M} WUID-BURGER 120 g juicy beef (medium) with cheddar cheese fried onions tomato salad homemade burger sauce on a brioche bun with french fries	18.0
	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="text-align: center;"> mit Süßkartoffel Pommes + 2.0 with sweet potato fries + 2.0 </div> <div style="text-align: center;"> TOPPINGS Bacon Spiegelei jew. + 3 TOPPINGS Bacon fried Egg + 3 each </div> </div>	
	HALLOUMI BURGER Limetten-Spinat-Pesto Avocado Tomate Burger Bun^{A,C,G,M} HALLOUMI BURGER Lime-spinach-pesto avocado tomatoe Burger Bun	16.0
	SPARERIBS vom Strohschwein in hausgemachter Bier-BBQ-Sauce mariniert mit Pommes^{A,C,G} SPARERIBS in a homemade beer BBQ sauce with french fries	18.0

NACHSPEISE | DESSERT

VEGI	Limetten-Panna Cotta mit Himbeer-Jus lime panna cotta with raspberry jus	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
VEGI	Apfelkücherl mit Vanilleeis^{A,C,G} "APFELKÜCHERL" - Apple rings fried in choux pastry with vanilla icecream	8.0