

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	Frittierte Avocado Pflücksalat mit Vinaigrette^{A,M} FRIED AVOCADO lettuce with vinaigrette		11.90
VEGI	Crispy Parmesan-Blumenkohl Sour Cream^G CRISPY PARMESAN CAULIFLOWER sour cream		11.90
VEGI	Orientalischer süß-scharfer Kürbis Minz-Joghurt^G ORIENTAL SWEET & SPICY PUMPKIN mint yoghurt	ohne Joghurt VEGAN without yoghurt VEGAN	11.90
VEGI	Rote Bete Salat mit karamellisierten Walnüssen Rucola & Gorgonzola-Dressing^G BEETROOT SALAD with caramelized walnuts Rucola & Gorgonzola dressing		12.90

VORSPEISEN | STARTERS ZUM TEILEN | SHARING

	Hausgemachte Chickenwings Blaubeer-BBQ-Sauce^{A,C,G,M} HOMEMADE CHICKENWINGS Blueberry-BBQ-Sauce	10.90
	Würzig marinierte Riesengarnelen im Pankomantel Aioli^{A,C} SPICY MARINATED KING PRAWNS in a panko coating with aioli	12.90
	Teuflischer Bulle - gezupftes, würziges Rindfleisch Käse Petersilie zu kleinen Bällen gedreht & im Pankomantel hausgemachte Animal-Style-Sauce^{A,C,G,M} DEVILLED BULL - spicy pulled beef balls cheese persley coated in panko homemade animal-style-sauce	12.50
VEGI	Focaccia mit Crème fraîche Feta Oliven Kräuter^{A,G}	14.50
	Focaccia mit Crème fraîche Salsiccia Frühlingszwiebeln^{A,G}	15.00

HAUPTGERICHTE | MAINS

VEGI	Lachsforelle Erbsen-Zitronen-Püree^{D,G} SALMON TROUT LEMON PEA PUREE	19.0
VEGAN	Panierter Blumenkohl orientalischer süß-scharfer Kürbis optional Minz-Joghurt^{A,G} BREADED CAULIFLOWER ORIENTAL SWEET & SPICY PUMPKIN optionally mint yoghurt	16.0
VEGI	Ravioli mit Ricottafüllung Kräuterseitlinge^{A,G} RAVIOLI WITH RICOTTA FILLING king oyster mushroom	17.0
VEGAN	Linguini in cremiger Kürbissauce Zucchini^A wahlweise mit Riesengarnelen ^D LINGUINI in creamy pumpkin sauce zucchini with Tiger Prawns	16.0 21.0
	Rinderbraten vom Bayrischen Freilandrind Baby-Schmorkarotten Sellerie-Püree^{G,L} ROAST BEEF FROM BAVARIAN FREE-RANGE BEEF baby braised carrots celery puree	24.5
	Rosa gebratene Flugentenbrust Rotweinbirne Weißwein-Risotto^G MEDIUM ROASTED DUCK BREAST red wine pear Risotto	23.5
	Tatar vom Bayrischen Rind getrüffelter 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) 	18.0
	Cheddar Röstzwiebeln Tomate Salat Bacon 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 bacon homemade burger sauce on a brioche bun with french fries	
	mit Süßkartoffel Pommes + 2.0 with sweet potato fries + 2.0	
	TOPPINGS Spiegelei + 2 TOPPINGS fried Egg + 2	

NACHSPEISE | DESSERT

VEGI	Zwetschgen Crumble mit Vanille-Eis^{A,G}	8.0
VEGI	Crème brûlée^{C,G}	7.5
VEGI	Käse Platte Brie Ziegenkäse Bergkäse Roquefort Parmesan Feigensenf Trauben & Wurzelbrot^{A,G} Cheese-Plate with brie, goat cheese, alpine cheese, roquefort, parmesan, fig mustard, grapes & bread	14.0