Café FLOWER

TAGES-KARTE

Tagessuppe jeden Tag eine Überraschung	7,20
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Almkas und Ricotta, in Rosmarinbutter, geschwenkt, Cocktailtomaten, Zucchinistreifen und frischer Spargel, Rucola, geriebener Parmesan	15,90
Hausgemachte Tagliatelle mit hausgemachtem Bärlauch-Pesto, Spargel, Tomate, Rucola Walnüssen und geriebenem Parmesan	13,90
Südtiroler Gröstl, mit gebratenen Hühnchenbruststreifen,- Bärlauchknödel, knackiges Frühlingsgemüse, Spiegelei, auf Rotweinsauce mit Rucola-Salat	13,90
Rotes Thaicurry mit Hühnchenbruststreifen, knackigem Frühlingsgemüse, Paprika, Zucchini, Spargel, Duftreis, geröstete Erdnüsse und Radieserlsprossen	13,90
Rotes Thaicurry vegan	13,90
Weckerl belegt mit: Kräuter Frischkäse, Avokado, Zucchini, Tomate, Rucola und Aubergine	5,50
Kräuter Frischkäse, italienischem Landschinken, Zucchini, Aubergine, Tomate, Rucola	5,50
Cafè Flower Eiskaffe mit 2 Kugeln Vanilleeiscreme, Sahne, Eiswaffel	6,90
Cafè Flower Eisschokolade mit 2 Kugeln Vanilleeiscreme, Sahne, Eiswaffel, Schokoladensauce.	6,90
Iced Coffee großer Amerikano mit Espresso, Eiswürfel	4,90
Iced Cappuccino doppelter Espresso, Milch, Eiswürfel	5,10
Affogato Espresso mit einer Kugel Vanilleeiscreme	3,90

Bitte fragen Sie Ihre Bedienung nach den Inhaltsstoffen für Allergiker

Hausgemachte Kuchen

für unsere Kuchen verwenden wir ausschließlich Bio Mehl von der Kunstmühle Hofbräuhaus München, Eier von glücklichen Hühnern und feine Butter

Südtiroler gedeckter Apfelkuchen mit Walnüssen

Omas cremiger Käsekuchen

Johannisbeer-Baiserkuchen

Vegane Orangen-Mandel-Zitronen-Tarte

Je Stück 4,20

Zum mitnehmen 3,90