

Tagessuppe jeden Tag eine Überraschung	7,20
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Almkas und Ricotta, in Rosmarinbutter, geschwenkt, Cocktailtomaten, Zucchiniestreifen und frischer Spargel, Rucola, geriebener Parmesan	15,90
Hausgemachte Tagliatelle mit grünem Karotttenpesto, gebratenem Spargel, Cocktailtomaten, Pinienkerne, Rucola, geriebener Parmesan	12,90
Südtiroler Gröstl, mit gebratenen Hühnchenbruststreifen,- Bärlauchknödel, knackiges Frühlingsgemüse, Spiegelei, auf Rotweinsauce mit Rucola-Salat	13,90
Grünes Thaicurry mit Hühnchenbruststreifen, knackigem Frühlingsgemüse, Paprika, Zucchini, Spargel, Duftreis, geröstete Erdnüsse und Radieserlsprossen	13,90
Grünes Thaicurry vegan mit gebratenem Tofu, knackigem Frühlingsgemüse, Spargel, Broccoli, Duftreis, geröstete Erdnüsse	13,90
Weckerl belegt mit Frischkäse, Rucola, Zucchini, Aubergine, Avocado, getrocknete Tomate	5,50
belegt mit Frischkäse, Zucchini, Aubergine, Rucola, Parma Schinken, getrocknete Tomate	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

Birnen-Mohnkuchen mit Mandelstreuse

Südtiroler gedeckter Apfelkuchen mit Walnüssen

Johannisbeer-Baiserkuchen

Vegane Mandel-Johannisbeer-Mango-Tarte

Aprikosen-Tarte

Rhabarber-Schmandkuchen

Schokoladen-Bananen-Tarte

Je Stück 4,20

Zum mitnehmen 3,90