

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 hausgemachtem Bärlauchpesto, Cocktailtomaten, Rucola, Geriebenem Parmesan	10,90
Südtiroler Schlutzkrapfen, gefüllt mit Spinat und Kartoffeln, in Tomaten-Basilikum-Sauce mit Zucchiniestreifen geschwenkt, Rucola, geriebener Parmesan	12,90
Grünes Thaicurry mit Hühnchenbruststreifen, knackigem Frühlingsgemüse, Paprika, Zucchini, Erbesenschoten, Duftreis, geröstete Erdnüsse und Radieserlsprossen	13,90
Grünes Thaicurry vegan mit Tofu, Frühlingsgemüse, Erbesenschoten Broccoli, Duftreis, Erdnüsse	13,90
Getoastetes Weckerl: Frischkäse, Rucola, Zucchini, Aubergine, Avocado, getrocknete Tomate	5,50
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

Schwarzwälder Kirschkuchen mit Schokoladenstreusel

Südtiroler gedeckter Apfelkuchen mit Walnüssen

Zitronen-Joghurt-Tarte

Rhabarber-Schmandkuchen

Erdbeer-Törtchen

Omas cremiger Käsekuchen

Schweizer Schokoladen-Tarte

Johannisbeer-Baiser

Je Stück 4,20 Zum mitnehmen 3,90