

Wissen Sie, ich verstehe nicht,
wie man an einem Baum
vorbeigehen kann
ohne darüber glücklich zu sein,
dass man ihn sieht.

Wie man mit einem
Menschen reden und nicht
darüber glücklich sein kann,
dass man ihn liebt.

Oh, ich verstehe es nur nicht
auszudrücken, aber viele
schöne Dinge begegnen einem
auf Schritt und Tritt.

Diese Worte des Dostojewskischen Helden
Prinz Myshkin mögen als Inspiration
und Einladung verstanden werden, sich dem
Genuss der kulinarischen Köstlichkeiten
hinzugeben, die wir Ihnen bieten möchten.

Vorspeisen & Salatvergnügen

Gemischte Vorspeisen

Eine Auswahl von Antipasti 15,20

Büffel-Mozzarella

an Tomaten- und Rucolasalat, kalt gepresstem Olivenöl und Balsamico 13,70

Curry-Orangen-Karottencremesuppe 6,50

Zen-Sticks

mit Sojafleisch, Kirschtomaten, japanischem Sushi-Omelette, Sesam-Sojasauce und Salat 13,10

Rucolasalat

mit Kirschtomaten, Radieschen, Oliven und Pamesanraspeln.
Mit kaltgepresstem Olivenöl und Balsamico 10,50

Tomatensalat

geschnittene Rispentomaten mit Oliven, frischen Basilikumblättern und Parmesansplittern.
Mit kaltgepresstem Olivenöl und Balsamico 8,70

Carribean Garden

Stangensellerie und Eichblattsalat mit einer fruchtigen Mischung aus Ananas, Tomaten, Avocado, Mais und Banane mit Joghurtdressing 13,10

Athos

griechischer Schafskäse, Tomaten, Gurken, Oliven, Blattsalat, Zwiebeln und Paprika.
Serviert mit Balsamicodressing und kalt gepresstem Olivenöl 13,50

Green Valley

Radicchio, Lollo Rosso, Romana, Eisbergsalat und Rucola mit kaltgepresstem Olivenöl und Joghurtdressing 9,90

Dazu: Italienischer Brotkorb

Dreierlei Sorten mit Weißbrot, Olivenbrot und dunklem Malzbrot 1,20

vegan

Guacamole

mexikanische Avocado-creme mit Tortillachips und roter Salsa 10,90

Misosuppe

mit Seidentofu, Gemüsestreifen und Sprossen 6,50

Rasam

indische Tomaten-Linsensuppe 6,50

Wasabi Hummus

Wasabi-Hummus mit Gemüsesticks 10,90

Rote-Beete-Suppe

mit Ingwer und Kokosmilch 6,50

Zen-Sticks vegan

mit Sojafleisch, Kirschtomaten, frischer Mango und Salat in Mango-Orangen-Ingwer-Dressing mit einer Note von Soja- und Arganöl 13,20

Isarauen

gebratene Austernpilze auf Rucola, Feldsalat und Chicoree mit Kirschtomaten. Mit Balsamico und kalt gepresstem Olivenöl 15,20

Asian Fresh

exotische Mischung frischer Papaya, Orangenfilets, Chicorée, Fenchel, Karotten- und Zucchiniestreifen und einem Mango-Orangen-Ingwer-Dressing. Mit einer Note von Soja- und Arganöl 15,20

Moroccan Sunset

saftiger Bulgursalat mit Orangenfilets, Tomaten, fein gehackter Petersilie, Minze, roten Zwiebelstreifen und Sesam-Blätterteigspirale 11,90

Green Valley vegan

Radicchio, Lollo Rosso, Romana, Eisbergsalat und Rucola mit kalt gepresstem Olivenöl und Balsamico 9,80

Involtini Teriyaki

in Mangoldblätter eingerollte Füllung aus Tofu, Champignons und gerösteten Nüssen in Teriyakisauce.
Mit weißem oder Vollkorn-Basmatireis 19,70

Ayurveda Thali

Bori an Tomatenchutney, dazu Samosa-Teigtaschen, Sanfran-Gemüse-Cashewreis, Papadam-Fladenbrot.
Mit Halawa – einer süßen, indischen Grießspeise 18,50

Samosa vegan

gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln, Erbsen, Zwiebeln, einer Masala-Curry-Gewürzmischung und Karotten-Ingwersalat. Mit Tomatenchutney 16,20

Vegane Ravioli

Nudeltaschen mit Kartoffeln und Trüffel an Tomaten-Rucolasauce 13,90

Pizza Bruschetta

frische, gewürfelte Tomaten, Basilikum und Knoblauch auf warmem Pizzabrot.
Wahlweise aus Weizenmehlteig oder Dinkel-Vollkornteig 11,90

Nansei

Wokgemüse mit Austernpilzen, Bambussprossen, Karotten, Frühlingszwiebeln, Brokkoli und geräuchertem Tofu in Teriyaki-Sauce.
Mit weißem oder Vollkorn-Basmatireis 19,70

Koh Samui

Im Wok gebratene Paprika, Champignons, Frühlingszwiebeln, Zuckererbsen, Ananas und Banane in einer thailändischen Cocos-Curry-Zitronengras-Sauce.
Mit weißem oder Vollkorn-Basmatireis 18,60

Hiro

japanische Vollkornnudeln aus Buchweizen mit Austernpilzen, Bambussprossen, Karotten, Frühlingszwiebeln, Brokkoli und geräuchertem Tofu in Teriyaki-Sauce 18,60

Klassiker

Tofu Stroganoff

marinierter Tofu mit Champignons in Rotwein-Sahnesauce. Dazu frisch gedämpftes Gemüse und weißen oder Vollkorn-Basmatireis oder Kartoffelgratin 20,90

Kartoffel-Zucchini Trüffelgratin

auf einer Balsamico-Reduktion. Mit Rukola-Feldsalat an Walnuss-Arganöl-Dressing 19,50

Gebratene Sojamedallions

an Karotten, Blumenkohl und Austernpilz-Rahmsauce, dazu wahlweise Rucolaspätzle, weißer oder Vollkorn-Basmatireis 20,90

Gemüse Ricotta Quiche

hausgemacht, mit Meerrettich-Sahnesauce 14,50

Gemüseteller

schonend gegarte Gemüse der Saison auf Meerrettich-Sahnesauce 14,50

Crespelle al Forno

hausgemachte Buchweizen-Crêpes, mit einer Füllung aus Spinat, Ricotta und frisch geriebenem Parmesan. In einer Kräuter-Rahm-Sauce im Ofen überbacken 16,50

Ricotta-Spinat Gnocchi

mit geriebenem Parmesan, gerösteten Pinienkernen und zerlassener Salbeibutter verfeinert 15,20

Involtini in Kräuterrahm

Tofu, Champignons und geröstete Nüssen in Mangoldblättern mit Kräuter-Rahmsauce. Mit Gemüse der Saison. Dazu weißer oder Vollkorn-Basmatireis oder Salzkartoffeln 19,90

Gebackene Zucchini Blüten

in japanischem Tempura-Teig, gefüllt mit einer Ricotta-Gemüsecreme, an Kirschtomaten-Feldsalat 15,50

Aus Indien

Curry Diabolo

Sojanuggets in scharfem Vindaloo-Curry mit weißem oder Vollkorn-Basmatireis. Dazu Tomatenchutney oder Raita, ein erfrischender indischer Joghurt mit Gurken und Koriander 21,50

Matsaman

Erdnusscurry mit Kartoffeln, Karotten, Tofu und Vollkornreis 17,50

Samosa

gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln, Erbsen, Zwiebeln, einer Masala-Curry-Gewürzmischung und Karotten-Ingwersalat. Dazu Raita, ein erfrischender indischer Joghurt mit Gurken und Koriander 15,90

Malai Kofta

mit Ricotta, Erbsen, Karotten, Ingwer und Cashewnüssen, in einem fruchtigen Rahm aus Kokos-Curry und frisch pürierten Gemüsen. Dazu weißer oder Vollkorn-Basmatireis 17,20

Pasta

Lasagne

gefüllt mit Pilzragout, Karotten, Staudensellerie und Tomaten, in Bechamel-Sauce überbacken
14,90

Vollkorn Fussili

Dinkel-Vollkornspiralen in einer Pfefferrahmsauce mit frischen Austernpilzen 12,90

Frische Kartoffelgnocchi

mit Rucola-Tomatensauce und frisch geriebenem Parmesan 12,90

Tagliatelle Amanda

Tagliatelle-Nudeln in einer leichten Tomaten-Sahne-Sauce mit Austernpilzen, Rotwein und frischem Estragon 14,20

Triangoli

Nudelteigtaschen, mit einer Füllung aus Steinpilzen und Ricotta, dazu Salzeibutter und frisch geriebener Parmesan 14,20

Cannelloni

Cannelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta auf Gartensalat 15,90

Tagliatelle Tartufata

in einer Sauce aus Trüffeln, Mascarpone und Sahne 17,50

Guance

Nudeltaschen gefüllt mit Trüffel und Ricotta an Salzeibutter 14,20

Ravioli

Nudeltaschen gefüllt mit Tomaten und Mozzarella an Tomaten-Kapernsauce 14,20

Pizza

Frisch aus dem Ofen: Wählen Sie Ihren Teig aus Weizenmehl oder Dinkel-Vollkornmehl

Rucola

Rucolasalat, Mozzarella und frisch geriebene Parmesansplitter 14,90

Mozzarella

Tomaten, Mozzarella, Oliven und frischer Basilikum 13,20

Spinat

Tomaten, Blattspinat und Schafskäse 13,20

Myshkin

gebratene Austernpilze, Spinat, Roquefort und reichhaltig mit Gorgonzola belegt 16,50

Schafskäse

Tomaten, Schafskäse, Oliven, Zwiebeln und Peperoni 14,90

Desserts

Datteln

Halbierte Datteln gefüllt mit einer Amaretto-Mascarpone-Creme, frischen Früchten und Walnüssen 9,90

Mango-Tiramisu

Mascarpone-Creme mit Baiser, Biscuits, Mango-Fruchtpüree und Limettensaft 7,90

Tiramisu à la Italia

Mascarpone-Creme mit Baiser und in Kaffee, Amaretto und Grand Marnier getränkten Biscuits 7,90

Himbeer Lemongrass Tiramisu

Mascarpone-Crème mit Baiser, Biscuits und Himbeer-Lemongrass-Fruchtpüree 7,90

Frischer Obstsalat

wahlweise mit Eis oder Schlagsahne 8,90

Duett von Crème Brûlée

mit Tahiti-Vanille und Thai-Mango abgerundet. Am Tisch brüliert 9,90

Wellness-Dessert

Naturjoghurt, frischer Obstsalat und eine Kugel Joghurteis 8,90

Myshkin Apfelstrudel

im Wiener Strudelteigmantel, mit Walnüssen, Rosinen, einer feinen Zimtnote, braunem Zucker und Weinbrand. Wahlweise mit Vanillesauce oder Vanilleeis, warm serviert 8,90

Schokoladenmousse

Eine zarte Verführung mit Bittercouverture und Sahne. Dazu eingelegte Bananen in Passionsfrucht-Karamel 9,90

Veganes Schokoladenmousse

Eine zarte Verführung mit Bittercouverture und veganer Sahne. Dazu eingelegte Bananen in Passionsfrucht-Karamel 9,90

Kuchen

Aus unserer Vitrine, je 4,20

Traumprinz

drei Kugeln Erdbeer-, Zitronen- und Vanilleeiscreme auf frischem, exotischem Obstsalat mit Sahne, Eierlikör, Waffel und Nüssen 9,50

Bananensplit

Drei Kugeln Walnuss-, Vanille und Schokoladeneiscreme auf zwei Bananenhälften, mit Sahne, Eierlikör, Waffel und Nüssen 8,90

Eisschokolade

zwei Kugeln Schokoladeneiscreme in kaltem Kakao, mit Waffel, Sahne und Schokostreusel 6,90

Amarenabecher

drei Kugeln Vanilleeiscreme mit Amarenakirschen, mit Waffel, Sahne und Amarensauce 8,90

Erdbeerbecher

drei Kugeln Vanilleeiscreme mit frischen Erdbeeren, mit Waffel, Sahne und Waldbeersauce 8,90

Eiskaffee

zwei Kugeln Vanilleeiscreme in kaltem Kaffee, mit Waffel, Sahne und Schokostreusel 6,90

Tartufo Affogato

Haselnuss-Eiscreme, Zabaione Eiscreme mit Kakao und Haselnusskrokant in heißem Espresso 8,90

Eiscreme

Maple-Walnut, Creme Vanille, Zitronen Sorbet, Erdbeer, Joghurt natur, Pistazie, Chocolate Chips, Schoko Kokos, Amarena

Eine Kugel 1,90, zwei Kugeln 3,50

Portion Sahne 1,20

GETRÄNKE

**Prosecco Spumante Gujot,
Francesco Drusian 0,1l**
Venetien. Frisch, cremig, feine Apfelaromen,
Spitzenproduzent aus Valdobbiadene 6,20

**Frischer Granatapfelsaft
mit Prosecco 0,1l** 7,90

**Aperol mit Prosecco und
frischem Orangensaft 0,1l** 6,90

Weißwein 0,1l 0,2l

Chardonnay Ciello – BIO
2017 Sizilien. Fruchtig, aromatisch,
fröhlich. 3,20 5,90

**Grauburgunder Christmann
BIO VEGAN 2017/18 Pfalz.** Vielseitig,
frischer Zitrusduft, zarte Säure. 3,90 7,50

Riesling „Zero“, Leitz
Rheingau. Feinherb, saftig und
charmant. Alkoholfrei. 4,00 7,80

Lugana Perla del Garda
2017 Lombardei. Trocken, feine Birnen- und
Apfelnoten, leicht würzig 4,90 8,90

**Grüner Veltliner DAC Fred Loimer
BIO VEGAN 2017 Kamptal** 4,50 8,50

Flaschenweine Weiß

Riesling trocken „Dr. L“, Loosen
VEGAN 2018 Mosel 29

Grüner Veltliner DAC Fred Loimer
BIO VEGAN 2017 Kamptal 32

Sauvignon „Jakobi“ Gross
2017/18 Steiermark. 33

Gavi di Gavi, Tacchino
2018 Piemont. 36,50

Chardonnay Javillier – BIO VEGAN
2017 Burgund 39,90

Sancerre Merlin-Cherrier
2017 Loire. 43

Rotwein 0,1l 0,2l

Merlot Ciello – BIO
2015 Sizilien. Leicht, mit weichen Tanninen
und frischer Frucht 3,20 5,90

Rosso Piceno, Ciu Ciu – BIO VEGAN
2017 Marken. Rund und weich,
sehr vielseitig 4,20 8,10

Altano, Symington
2015 Portugal. Duftig und floral, vollmundig
mit reifer Beerenfrucht 4,10 7,70

Zweigelt Zantho – VEGAN
2017 Burgenland. Saftig, fruchtig
und aromatisch 4,40 7,80

**Côteaux du Languedoc, Hecht &
Banner BIO 2016 Südfrankreich.**
Ausgewogene Cuvée, sehr harmonisch mit
Fülle und Finesse 4,90 9,50

Rosé

**Rosé von Zweigelt & Pinot,
Loimer VEGAN**
2018 Kamptal. Leicht, fruchtig 4,50 8,50

Flaschenweine Rot

**Primitivo del Salento „Orion“
Li Veli 2017 Apulien** 27

Montepulciano Valori
BIO VEGAN 2015 Abruzzen 33

Blaifränkisch Johann Heinrich
VEGAN 2017 Burgenland. 31

Zweigelt Geselmann VEGAN
2015 36

Bad Boy Jean-Luc Thunevin
2015 Bordeaux. 43

Rioja Crianza, Sierra
Cantabria 2015 Spanien. 31

CHAMPAGNER

Pol Roger Brut 95
Reserve.

GRAPPA 4cl

Grappa Riserva di Barbera "Roccanivo"

Distillerie Berta, Piemont, Italien. Fassgereift 9,50

Grappa di Nebbiolo "Nibbio"

Distillerie Berta, Piemont. Hell 7,50

ARMAGNAC 4cl

Grand Assemblage 20 Years

Francis Darroze, Roquefort, Frankreich 18

COGNAC 4cl

Grande Fine 12 Years

Château de Beaulon, Frankreich 11

Napoleon 20 Years

Château de Beaulon, Frankreich 16

SHERRY & PORT 4cl

Six Grapes Port

Symington Family Estates, Vila Nova, Portugal 9

Sherry Herederos de Argueso

Sanlucar, Spanien. medium 6,50

Peninsular Fino

Jerez, Spanien. Sherry, trocken 6,50

WHISKY 4cl

Macallan Malt 18 years 14,50

Lagavulin Malt 16 years 9,90

Makers Mark Red Seal Bourbon 7,50

RUM 4cl

Pyrat XO Gujana Reserve 12,50

CALVADOS 4cl

Calvados "15 Ans D'Age"

Roger Groult, Saint-Cyr, Frankreich 9,90

OBSTBRAND 4cl

Hans Reisetbauer, Axberg, Österreich

Williams Birne 8,50

Zwetschke 8,50

Marille 8,50

GIN 4cl

Blue Gin

Hans Reisetbauer, Axberg, Österreich 9,50

BITTER 4cl

Amaro Siciliano Averna

32 %-Vol. 5,50

Amaro Felsina Ramazotti

40 %-Vol. 5,50

Fernet Branca

40 %-Vol. 5,50

Cocktails

Pina Colada

Bacardi, Coco Tara, Sahne, Ananassaft
9,50

Caipirinha

Pitu Rum, Limone 9,50

Margarita

Tequila, Cointreau, Limone 9,50

Mandelblüte

Mandelsirup, Maracujasaft, Orangensaft,
Zitrone, Grenadine. Alkoholfrei 9,50

Summernight

Bananensaft, Maracujasaft, Limone,
Grenadine. Alkoholfrei 9,50

Coconut Kiss

Coco-Tara, Ananassaft, Maracujasaft,
Limone, Grenadine, Sahne. Alkoholfrei
9,50

Daiquiri

Rum, Bacardi, Limone 9,50

KALTE GETRÄNKE

- Spezi** ** 4,80 (0,5l)
Schwepes Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale*** 3,80 (0,2l)
Panna stilles Mineralwasser
3,50 (0,25l) 8,50 (1l)
S.Pellegrino Mineralwasser
3,50 (0,25l) 8,50 (1l)
Coca Cola normal oder Light *, **
3,50 (0,2l) 4,90 (0,4l)
Fanta* 3,50 (0,2l) 4,90 (0,4l)
Sprite* 3,50 (0,2l) 4,90 (0,4l)
Tafelwasser 2,90 (0,2l) 4,20 (0,4l)
Apfelschorle naturtrüb
2,90 (0,2l) 4,70 (0,4l)

BIER

- Riedenburger Pils** 5,20 (0,33l)
Plankenstetter Dinkel 5,20 (0,33l)
Dunkel Hacker-Pschorr 5,20 (0,5l)
Weißbier Pschorrbräu 5,20 (0,5l)
Dunkle Weisse Pschorrbräu 5,20 (0,5l)
Leichtes Weißbier 5,20 (0,5l)
Paulaner Weißbier alkfr. 5,20 (0,5l)
Paulaner original alkoholfrei 5,20 (0,5l)
Pils Hacker-Pschorr 4,90 (0,3l)
Radler 4,80 (0,4l)
Helles Hacker-Pschorr 3,10 (0,2l)
4,80 (0,4l)

FRUCHTSÄFTE 0,2l

- Orangensaft** 3,60
Bananensaft 3,60
Maracujasaft 3,60
Traubensaft rot 3,60
Ananassaft 3,60
Kirschsaf 3,60
Apfelsaft, naturtrüb 3,60
Johannisbeersaft 3,60
Tomatensaft 3,60
Rhabarbersaft 3,60
Alle Sorten als Schorle 2,90 (0,2) 4,40 (0,4)

- * farbstoffhaltig
** koffeinhaltig
*** chininhaltig

WELLNESS

- Carpe Diem**
verschiedene Sorten: Kombucha, Cranberry
4,70 (0,25l)
Bionade
biologisches Erfrischungsgetränk aus natürlichen Rohstoffen, verschiedene Sorten: Holunder, Orange-Ingwer 3,90 (0,33l)
Mango-Lassi 3,90 (0,2l)

FRISCH GEPRESST

- Granatapfelsaftschorle** 0,4l 8,50
Granatapfelsaft 0,2l 7,90
Orangensaftschorle 0,4l 6,20
Grapefruitsaftschorle 0,4l 6,20
Orangensaft 0,2l 5,20
Grapefruitsaft 0,2l 5,20
Karotten-Ingwer-Saft 0,2l 5,20
Karottensaft 0,2l 4,90

HEISSE GETRÄNKE

- Darjeeling Tee** 5,50
Earl Grey Tee 5,50
Assam Tee 5,50
Ceylon Tee 5,50
Grüner Tee japanisch 5,50
Pfefferminztee 5,50
Jasmintee Original aus China, hell, zart und blumig. Halbfermentierter Tee, getrocknete Jasminblüten 5,50
Kamillentee 5,50
Rooibuschtee mit dem Aroma tropischer Früchte 5,50
Frischer Ingwertee 5,50
Heiße Schokolade mit Sahne 4,90
Latte Macchiato 3,90
Hot Spicy Chai Tee 3,90
Doppelter Espresso ** 4,20
Milchkaffee ** 3,80
Cappucino ** 3,50
Caro Kaffee 3,50
Glühwein nach Saison 4,50
Heiße Zitrone 4,50
Tasse Kaffee ** 3,10
Entkoffeinierter Kaffee 3,10
Espresso ** 2,70
Espresso Macchiato ** 2,70

