

Vorspeisen & Salatvergnügen

*** zu jeder Suppe servieren wir Ihnen eine Scheibe Brot**

| | |
|--|----------------------------------|
| Curry-Orangen-Karottencreme Suppe * E)G) Gluten frei | 7,50 € |
| Miso Suppe *D) vegan , Gluten frei mit Seidentofu, Gemüsestreifen und Sprossen | 7,50 € |
| Rasam Suppe *G) vegan , Gluten frei indische Tomaten-Linsensuppe | 7,50 € |
| Rote-Beete Suppe *G) vegan , Gluten frei mit Ingwer und Kokosmilch | 7,50 € |
| Wasabi Hummus *I) vegan , Gluten frei serviert mit Gemüsesticks | 11,20 € |
| Guacamole *C) vegan , Gluten frei Mexikanische Avocadocreame mit Tortillachips und roter Salsasoße | 11,20 € |
| Gemischte Vorspeisen *A)B)D)E) eine Auswahl aus gemischter, eingelegter Antipasti auf indische und asiatische Art mit Hummus Vegane Option bitte dem Service mitteilen Als kleine Portion | 15,20 € 10,50 € |
| Büffel-Mozzarella *E) Gluten frei an Tomaten und Rucolasalat, kalt gepresstem Olivenöl und Balsamico | 14,50 € |
| Zen-Sticks *A)D)B)I) mit Sojafleisch, Kirschtomaten, japanischem Sushi-Omelette, Sesam- Soja -Jogurt Dip und Salat Vegane Option mit Sojafleisch, Kirschtomaten, frischer Mango, Salat in Mango-Orangen-Ingwer Dressing mit einer Note von Soja- und Arganöl | 13,50 € |
| Isarauen vegan , Gluten frei Gebratene Austernpilze auf Rucola, Feldsalat und Chicoree mit Kirschtomaten. Mit Balsamico und kalt gepresstem Olivenöl | 15,20 € |

* Allergene: A = Glutenhaltiges Getreide B = Eier und Eierzeugnisse C = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse D = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse E = Milch und Milcherzeugnisse F = Schalenfrüchte und Schalenfrüchterzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Cashewnüsse, Walnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queensland Nüsse) G = Sellerie und Sellerieerzeugnisse H = Senf und Senferzeugnisse I = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse J = Schwefeldioxid und Sulphite K = Lupinen und Lupinenerzeugnisse L = Alkohol M = Hefe

| | |
|---|----------------|
| <p>Tomatensalat *E) Gluten frei Bunter Tomaten-Erdbeer-Salat mit Ziegenfrischkäse und Senffrüchte</p> | 14,50 € |
| <p>Caribbean Garden *E)G) Gluten frei Stangensellerie, gemischter Salat mit einer fruchtigen Mischung aus Ananas, Tomaten, Avocado, Mais und Banane mit Joghurtdressing Vegane Option mit Himbeerdressing</p> | 13,50 € |
| <p>Athos *E) Gluten frei Griechischer Schafskäse, Tomaten, Gurken, Oliven, Blattsalat, Zwiebeln und Paprika. Serviert mit kaltgepresstem Olivenöl und Balsamico</p> | 14,50 € |
| <p>Asian Fresh *D) vegan, Gluten frei exotische Mischung frischer Papaya, Orangenfilets, Chicorée, Fenchel, Karotten- und Zucchiniestreifen und einem Mango-Orangen-Ingwer-Dressing. Mit einer Note von Soja- und Arganöl</p> | 15,20 € |
| <p>Moroccan Sunset *A)I) vegan saftiger Bulgursalat mit Orangenfilets, Tomaten, fein gehackter Petersilie, Minze, roten Zwiebelstreifen und Sesam-Blätterteigspirale ohne Blätterteigspirale Gluten frei</p> | 12,50 € |
| <p>Green Valley *E) Gluten frei Radicchio, Lollo Rosso, Romana, Eisbergsalat und Rucola mit Joghurtdressing Vegane option mit kaltgepresstem Olivenöl und Balsamico</p> | 9,90 € |
| <p>Rucolasalat *E) Gluten frei mit Kirschtomaten, Radieschen, Oliven und Parmesanraspeln mit kaltgepresstem Olivenöl und Balsamico</p> | 10,90 € |
| <p>Italienischer Brotkorb *A) vegan Gemischter Brotkorb mit Weißbrot, Olivenbrot und dunklem Malzbrot</p> | 1,50 € |

* Allergene: A = Glutenhaltiges Getreide B = Eier und Eierzeugnisse C = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse D = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse E = Milch und Milcherzeugnisse F = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Cashewnüsse, Walnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queensland Nüsse) G = Sellerie und Sellerieerzeugnisse H = Senf und Senferzeugnisse I = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse J = Schwefeldioxid und Sulphite K = Lupinen und Lupinenerzeugnisse L = Alkohol M = Hefe

Klassiker

- Tofu Stroganoff** *A)D)E)F)G)L) **22,90 €**
marinierter Tofu mit Champignons in Rotwein-Sahnesoße
Dazu frisch gedämpftes Gemüse und weißen,
Vollkorn-Basmatireis, Jasminreis oder Kartoffelgratin
- Seitan Ragout** *A)F)G)H)L) **vegan** **21,50 €**
marinierter Seitan mit Champignons in Rotwein-Soße
Dazu frisch gedämpftes Gemüse, weißer Reis,
Vollkorn-Basmatireis, Jasminreis oder Kartoffeln
- Kartoffel-Zucchini-Trüffelgratin** *E)G)F) **Gluten frei** **19,50 €**
auf einer Balsamico-Reduktion.
Mit Rucola-Feldsalat an Walnuss-Arganöl-Dressing
- Gebratene Sojamedaillons** *A)D)E)G) **22,90 €**
an Karotten, Blumenkohl und Austernpilz-Rahmsoße.
Wahlweise mit Rucolaspätzle, weißem Reis, Jasminreis oder
Vollkorn-Basmatireis
- Gemüse Ricotta Quiche** *A)B)E)G)H) **14,90 €**
hausgemacht, mit Meerrettich-Sahnesoße und
hausgemachtem Kräuterrahmdip
- Gemüseteller** *A)E)G)H) **14,90 €**
schonend gegartes Gemüse auf Meerrettich-Sahnesosse
Vegane, Gluten freie Option mit Tomatenchutney oder
veganer Tomatensoße
- Crespelle al Forno** *A)B)E)G) **16,90 €**
hausgemachte Buchweizen-Crêpes, mit einer Füllung aus Spinat,
Ricotta und frisch geriebenem Parmesan.
In einer Kräuter- Rahmsoße im Ofen überbacken
- Ricotta-Spinat Gnocchi** *A)B)E)G)H) **16,90 €**
gnocchiartige Knödel aus Ricotta-Käse anstelle von Kartoffeln,
verfeinert mit geriebenem Parmesan, gerösteten Pinienkernen
und geschmolzener Salbeibutter
- Involtini** *A)D)E)F)G)H) **21,50 €**
Mangoldrouladen, Füllung aus Tofu,
Champignons und gerösteten Nüssen mit Kräuter-Rahmsosse
an Gemüse der Saison.
Wahlweise mit Basmatireis, Vollkornreis, Jasminreis oder Salzkartoffeln
Vegane Option Involtini Teriyaki *A)D)F)G). Mit japanischer Teriyaki- Soße
- Frittierte Zucchiniblüten** *A)E)F)G) **17,50 €**
in japanischem Tempura-Teig, gefüllt mit einer Ricotta- Gemüsecreme.
Mit Rucola- Feldsalat an Walnuss- Arganöl-Dressing

Aus Indien

- Curry Diabolo** *D)E)G)H) Gluten frei **21,50 €**
Sojanuggets in scharfem Vindaloo-Curry
mit weißen, Vollkorn-Basmatireis oder Jasminreis.
Dazu Raita, ein erfrischender indischer Joghurt Dip mit
Gurken und Koriander
Vegane Option mit Tomatenchutney
- Ayurveda Thali** *A)F)G) **vegan** **18,90 €**
Bori, Pflanze aus Linsenmehl an Tomatenchutney ,
dazu Samosa-Teigtaschen, Saffran-Gemüse-Cashew Reis
Gemüse-Curry und Papadam.
Halawa - eine süße indische Grießspeise
Ohne Samosa ist dieses Gericht glutenfrei
- Matsaman** *C)D)G) **vegan**, Gluten frei **18,90 €**
Erdnusscurry mit Kartoffeln, Karotten, Tofu, Zwiebel und Vollkornreis
- Samosa** *A)E)F)G) *im Pizzaofen gebacken, nicht frittiert **16,90 €**
gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln, Erbsen, Zwiebeln,
einer Masala-Curry-Gewürzmischung,
kleinem Rucola-Feldsalat an Walnuss-Arganöl-Dressing und
Karotten-Ingwersalat.
Dazu Raita, ein erfrischender indischer Joghurt Dip mit Gurken und Koriander
Vegane Option mit Tomatenchutney Dip
- Malai Kofta** *A)E)F)G) **18,50 €**
Bällchen aus Ricotta, Erbsen, Karotten, Ingwer und Cashewnüssen,
in einem fruchtigem Rahm aus frisch püriertem Gemüse, Kokos-Curry.
Dazu weißer, Vollkorn-Basmatireis oder Jasminreis

Aus Asien

- Nansei** *A)D)G)I) **vegan** **19,70 €**
Wokgemüse mit Austernpilzen, Bambus-Sprossen, Karotten, Frühlingszwiebeln,
Brokkoli und geräuchertem Tofu in japanischer Teriyaki- Soße.
Wahlweise weißer Reis, Vollkorn-Basmatireis oder Jasminreis
- Rotes Thai Curry** *G) **vegan**, Gluten frei **19,50 €**
Gebratenes Gemüse an roter Thai Curry- Soße und Kokosmilch
Wahlweise mit weißen, Vollkorn-Basmatireis oder Jasminreis
- Hiro** *A)D)G)I) **vegan** **19,70 €**
japanische Vollkornnudeln aus Buchweizen mit Austernpilzen, Bambussprossen,
Karotten, Frühlingszwiebeln, Brokkoli und geräuchertem Tofu in japanischer
Teriyaki- Soße

Pasta

| | |
|--|----------------|
| Lasagne *A)E)G) gefüllt mit Pilzragout, Karotten, Stangensellerie und Tomaten, in Bechamel-Soße mit Mozzarella überbacken | 14,90 € |
| Frische Kartoffelgnocchi *A)E)G) mit Tomatensoße, frischem Rucola und geriebenen Parmesan | 14,90 € |
| Tagliatelle Amanda/ Vollkorn Fusilli *A)E)L) Tagliatelle-Nudeln in einer leichten Tomaten-Sahnesoße mit Austernpilzen, Rotwein und frischem Estragon oder mit Dinkel- Vollkornspiralen (Fusilli) | 14,90 € |
| Triangoli *A)B)E) Nudeltaschen mit einer Füllung aus Steinpilzen und Ricotta, dazu Salbeibutter und frisch geriebenen Parmesan | 14,90 € |
| Cannelloni *A)B)E)F)G) Cannelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta. Mit Rucola- Feldsalat an Walnuss- Arganöl- Dressing | 15,90 € |
| Tagliatelle Tartufata *A)E)G) Tagliatelle in frischer Trüffel- Sahnesoße, mit frischem Parmesan Als vegane Variante mit Soja-Kochcreme zubereitet | 19,50 € |
| Guance *A)E)G) Nudeltaschen gefüllt mit Trüffel und Ricotta an Salbeibutter und frisch geriebenen Parmesan | 14,90 € |
| Ravioli *A)E)G) Nudeltaschen gefüllt mit Tomaten und Mozzarella an Tomaten-Oliven-Kapernsoße mit frisch geriebenen Parmesan | 14,90 € |
| Vegane Ravioli *A)G) vegan Nudeltaschen gefüllt mit Kartoffeln und Trüffel Pesto an Tomatensoße und frischem Rucola | 14,90 € |

* Allergene: A = Glutenhaltiges Getreide B = Eier und Eierzeugnisse C = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse D = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse E = Milch und Milcherzeugnisse F = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Cashewnüsse, Walnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queensland Nüsse)G = Sellerie und Sellerieerzeugnisse H = Senf und Senferzeugnisse I = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse J = Schwefeldioxid und Sulphite K = Lupinen und Lupinenerzeugnisse L = Alkohol M = Hefe

Pizza

Frisch aus dem Ofen:

Wählen Sie Ihren Teig aus Weizenmehl oder Dinkel- Vollkornmehl

| | |
|---|----------------|
| Rucola *A)E)H) Rucolasalat, Mozzarella und frisch geriebene Parmesansplitter | 14,90 € |
| Mozzarella *A)E)H) Tomaten, Mozzarella, Oliven und frischer Basilikum | 13,20 € |
| Spinat *A)E)H) Blattspinat und Schafskäse | 13,20 € |
| Myshkin *A)E)H) gebratene Austernpilze, Spinat, Roquefort und reichhaltig mit Gorgonzola belegt ohne Tomatensoße | 16,50 € |
| Schafskäse *A)E)H) Tomaten, Schafskäse, Oliven, Zwiebeln und Peperoni | 14,90 € |
| Bruschetta *A)H) vegan frische, gewürfelte Tomaten, Basilikum und Knoblauch | 11,90 € |
| Austernpilze *A)H) Gebratene Austernpilze, Mozzarella, Rucola, roten Zwiebeln und Kirschtomaten | 16,50 € |

* Allergene: A = Glutenhaltiges Getreide B = Eier und Eierzeugnisse C = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse D = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse E= Milch und Milcherzeugnisse F = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Cashewnüsse, Walnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queensland Nüsse)G = Sellerie und Sellerieerzeugnisse H = Senf und Senferzeugnisse I = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse J = Schwefeldioxid und Sulphite K= Lupinen und Lupinenerzeugnisse L=Alkohol M=Hef

Desserts

| | |
|---|----------------|
| Datteln *E)F)L) Gluten frei halbiert und gefüllt mit einer Amaretto-Mascarpone-Creme, frischen Früchten und Walnüssen Vegane Option mit süßer Sojacreme | 9,90 € |
| Frischer Obstsalat *E) Gluten frei wahlweise mit Eis oder Schlagsahne | 8,90 € |
| Schoko Fondant *E) mit einem Beerenkompott und einer Kugel Vanilleeis | 11,50 € |
| Wellness-Dessert *E) Naturjoghurt, frischer Obstsalat und eine Kugel Joghurteis | 8,90 € |
| Myshkin Apfelstrudel *A)E)F)L) im Wiener Strudelteigmantel, mit Walnüssen, Rosinen, einer feinen Zimtnote, braunem Zucker und Weinbrand. Wahlweise mit Vanillesosse, Sahne oder Vanilleeis warm serviert | 10,50 € |
| Schokoladenmousse *E)L) Eine zarte Verführung mit Bitterkuvertüre mit Banane und Sahne | 9,90 € |
| Schokoladenmousse vegan mit süßer Sojacreme | 9,90 € |
| Traumprinz *A)E)F)L) drei Kugeln Erdbeer-, Zitronen- und Vanilleeiscreme auf frischem, exotischem Obstsalat mit Sahne, Eierlikör, Waffel und Nüssen | 9,50 € |
| Bananensplit *A)B)E)F)L) ohne Waffel Gluten frei Drei Kugeln, Walnuss-, Vanille und Schokoladen-eiscreme auf zwei Bananenhälften, mit Sahne, Eierlikör, Waffel und Nüssen | 8,90 € |
| Amarenabecher *A)B)E) ohne Waffel Gluten frei drei Kugeln Vanilleeiscreme mit Amarenakirschen, Waffel, Sahne und Amarenasoße | 8,90 € |

* Allergene: A = Glutenhaltiges Getreide B = Eier und Eierzeugnisse C = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse D = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse E = Milch und Milcherzeugnisse F = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Cashewnüsse, Walnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queensland Nüsse) G = Sellerie und Sellerieerzeugnisse H = Senf und Senferzeugnisse I = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse J = Schwefeldioxid und Sulphite K = Lupinen und Lupinenerzeugnisse L = Alkohol M = Hefe

Erdbeerbecher *A)B)E) ohne Waffel Gluten frei **8,90 €**
drei Kugeln Vanilleiscreme mit frischen Erdbeeren,
einer Waffel, Sahne und Waldbeerensoße

Eisschokolade *A)B)E) ohne Waffel Gluten frei **6,90 €**
zwei Kugeln Schokoladeneiscreme in kaltem Kakao,
mit Waffel, Sahne und Schokoladenstreusel

Eiskaffee *A)B)E) ohne Waffel Gluten frei, Koffein **6,90 €**
zwei Kugeln Vanilleiscreme in kaltem Kaffee,
mit Waffel, Sahne und Schokoladenstreusel

Tartufo Affogato *A)B)E) ohne Waffel Gluten frei, Koffein **8,90 €**
Haselnuss-Eiscreme, Zabaione Eiscreme mit Kakao und
Haselnusskrokant in heißem Espresso

Eiscreme/ Sorten *A)B)E)
Maple-Walnut, Vanille, Zitronen Sorbet, Erdbeere, Joghurt Natur, Pistazie,
Chocolate und Amarenakirsche

Eine Kugel **1,90 €**
zwei Kugeln **3,50 €**
Portion Sahne *E **1,20 €**

Wir haben auch eine große Auswahl an Kuchen aus unserer Vitrine **4,20 €**

* Allergene: A = Glutenhaltiges Getreide B = Eier und Eierzeugnisse C = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse D = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse E= Milch und Milcherzeugnisse F = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Cashewnüsse, Walnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queensland Nüsse)G = Sellerie und Sellerieerzeugnisse H = Senf und Senferzeugnisse I = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse J = Schwefeldioxid und Sulphite K= Lupinen und Lupinenerzeugnisse L=Alkohol M=Hefe

Kalte Getränke

| | | |
|---|------------------|--------------------------------|
| Spezi | 0,5 l | 4,80 € |
| Thomas Henry Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale, Fever Tree | 0,2 l | 3,80 € |
| Panna stilles Mineralwasser | 0,25 l 0,75 l | 3,50 € 7,50 € |
| S. Pellegrino Mineralwasser | 0,25 l 0,75 l | 3,50 € 7,50 € |
| Fritz Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite | 0,25 l 0,4 l | 3,50 € 4,90 € |
| Fruchtschorlen | 0,2 l 0,4 l | 2,90 € 4,70 € |
| Fruchtsäfte z.B. Orange, Mango, Maracuja, Traube, Apfel | 0,2 l | 3,60 € |
| Bionade Holunder oder Orange-Ingwer | 0,33 l | 3,90 € |
| Mango Lassi | 0,2 l | 3,90 € |

Frisch gepresste Säfte

| | | |
|--------------------------------------|-------|---------------|
| Orangensaftschorle/Grapefruitschorle | 0,4 l | 6,20 € |
| Grapefruitsaft oder Orangensaft | 0,2 l | 5,20 € |
| Karottensaft mit frischem Ingwer | 0,2 l | 5,20 € |
| Karottensaft pur | 0,2 l | 4,90 € |

Heiße Getränke

| | | |
|---|--|--------|
| Kännchen Tee, verschiedene Sorten | | 5,50 € |
| Frischer Ingwer-Tee | | 5,50 € |
| Heiße Zitrone | | 4,50 € |
| Tasse Kaffee | | 3,10 € |
| Latte Macchiato oder Chai Latte, Chai Tee | | 3,90 € |
| Cappucino | | 3,50 € |
| Milchkaffee | | 3,80 € |
| Espresso/Espresso Macchiato | | 2,70 € |

Biere

| | | |
|-------------------------------------|--------|--------|
| Pils Hacker Pschorr | 0,33 l | 5,20 € |
| Dunkles Hacker Pschorr | 0,5 l | 5,20 € |
| Weißbier/ Dunkles WB Hacker Pschorr | 0,5 l | 5,20 € |
| Alkoholfreies Helles oder Weißbier | 0,5 l | 5,20 € |
| Helles/ Radler Hacker Pschorr | 0,4 l | 4,80 € |

Weißwein

| | | |
|----------------|-------|--------|
| Chardonnay | 0,2 l | 6,50 € |
| Weissburgunder | 0,2 l | 7,80 € |
| Riesling | 0,2 l | 9,00 € |
| Lugana | 0,2 l | 8,90 € |
| Vernaccia | 0,2 l | 7,80 € |

Rotwein

| | | |
|----------------------|-------|--------|
| Nero d´Avola | 0,2 l | 6,50 € |
| Rosso Piceno | 0,2 l | 8,10 € |
| Altano Duoro DOC | 0,2 l | 7,70 € |
| Zweigelt Zantho QW | 0,2 l | 7,80 € |
| Coteaux du Languedoc | 0,2 l | 9,50 € |

Flaschenweine gerne auf Anfrage

Spritziges

| | | |
|--|---------|--------|
| Hugo/ Veneziano | 0,25 l | 7,50 € |
| Weinschorle | 0,25 l | 5,40 € |
| Glas Prosecco, Spumante Gujet | 0,1 l | 6,20 € |
| Aperol mit frischem Orangensaft und Prosecco | 0,1 l | 6,90 € |
| Rose Champagner | 0,1 l | 8,50 € |
| | 0,375 l | 31 € |

