



23.06.2017

Alle Speisen ohne Konservierungsstoffe, keine Emulgatoren, ohne Glutamat und Geschmacksverstärker: best-food Qualität, natürlich und täglich frisch. Gerne informieren wir Sie genauer über allergene Zutaten an der Theke!

Salat	Klein	Variation aus 2 Salaten	€5.50.-
	Groß	Variation aus 3-4 Salaten	€7.90.-
Main & Salat	Klein	Variation aus Hauptspeise und 2-3 Salaten	€8.90.- / mit Freiland/Bio Fleisch €9.90.-
	Groß	Variation aus 2 Hauptspeisen und 3-4 Salaten	€10.90.-/ mit Freiland/Bio Fleisch €12.90.-
Eintopf:		mit Freiland/Bio Fleisch	€9,90.-/ vegetarisch €8.90.-
Menü:		Main & Salat klein & Suppe	€10.- (mit Bio Fleisch €11.-)
		Eintopf & Suppe	€10.- (mit Freiland/Bio Fleisch €11.-)
		Eintopf & 1 Salat	€10.- (mit Freiland/Bio Fleisch €11.-)
Mini-Menü:		Salat klein & Suppe klein	€7,90.-

Tagessuppe: Sellerie-Kokossuppe mit Koriander (vegan)
€3.90.-

**Main/
Hauptspeise** Quiche mit Brie, Äpfeln, Walnüssen & Thymian

Pulled beef

Eintopf: Vegetarische Eierschwammerl Carbonara auf Spaghetti & frischem
€8.90/9.90.- Parmesan

Salat: Süßkartoffel mit Dijonaise & Dille (GF)
Apfel - Selleriesalat mit Tahina & naturtrübem Apfelsaft (vegan/GF)
Blattsalat mit Avocadodressing, Artischocken & Kirschtomaten (vegan/GF)
Quinoa Caprese mit Babymozzarella (GF)

Radieschen - Gurkensalat mit Lava Salz (vegan/GF)
Brokkoli mit Karotte, Miso & Nori (vegan/GF)
Rucola mit Camenbert, Cranberries & Honig (GF)

süß Limetten - Mascarponecreme mit Beeren
€3.20.- Cheesecake im Becher mit Feigen
Schoko Chip Banana Bread