



(hiddenkitchen) park

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 Hauptspeise und 3-4 Salaten €10.90.- / mit Freiland/Bio Fleisch €12.90.-
Eintopf: Menü:	mit Freiland/Bio Fleisch €9.90.-/ vegetarisch €8.90.- 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.-

Libanesische
Limonade mit
Orangenblüten
€2.90.-

Tagessuppe:
€3.90.- Sellerie-Kokos-Koriandersuppe (vegan)

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

Pulled Beef

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

Vegetarische Eierschwammerl Carbonara auf Spaghetti & frischen Parmesan

Salat: Süßkartoffeln mit Dijonaise & Dille (GF)

Apfel-Selleriesalat mit Tahina & naturtrübem Apfelsaft (vegan/GF)

Babymangold mit Avocadodressing, Artischocken & Kirschtomaten (vegan/GF)

Quinoa Caprese mit Babymozzarella (GF)

Radieschen-Gurkensalat mit Lava Salz (vegan,GF)

Brokkoli-Karottensalat mit Miso & Nori (vegan,GF)

Rucola mit Camembert & Kirschkompott (GF)

süß
€3.20.- Limetten-Mascarponecreme mit Beeren (GF)

Cheesecake im Becher mit Feigen

Chocolate Chip Banana Bread