

Lieber Gast,

DIESE SPEISEKARTE WURDE FÜR SIE LIEBEVOLL
ZUSAMMENGESTELLT UND WIR HOFFEN, DASS
DAS EINE ODER ANDERE GERICHT IHREN
GEFALLEN FINDET.

Claudia & Gernot since 1993



Unsere Öffnungszeiten

11 Uhr bis 14 Uhr
und 16 Uhr bis 20 Uhr
Küche.

Free WLAN

Kraut und Rüben
Passwort:
Krautundrueben1



Sperrstunde 21 Uhr

Danke für ihr
Verständnis

Vegane Karte



Lactose freie Karte



Samstag und Sonntag
Ruhetag

Gluten freie Karte



Folgen Sie uns

Reservierung unter
Tel.: +436432/2201

Facebook
Instagram





UNSERE SUPPEN UM DEN MAGEN AUFZUWÄRMEN

Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen & Croutons

6,2

feurige Bohnensuppe mit Sauerrahm

6,2

Suppe der Saison

ZUM NASCHEN

*Frisches Gemüse im Wok gebraten, mit extra vergine Olivenöl,
Balsamico, Basilikumpesto und Sonnenblumenkerne, Knoblauchsauerrahm*

10,8

Rote Rüben mit Olivenöl & Balsamico mariniert, Schafskäse, frischer Kren

10,8

Mozzarella mit frischen Tomaten, Basilikumöl & Balsamicoessig

10,8

Knuspriges Knoblauchbrot mit Knoblauchsauerrahm

6,2

*Knoblauchbrot mit frisch geriebenem Parmesan überbacken &
Knoblauchsauerrahm*

6,8

HUMMUS

*mit getrockneten Tomaten, natürlich Bio, natürlich
hausgemacht, zum Kosten, zum Teilen, zum alleine genießen*

8,8

KNACKIG FRISCHE SALATE MIT VIEL VITAMINEN & MINERALSTOFFEN

*Gemischte Blattsalate, mit geröstetem Saisongemüse, Olivenöl,
Balsamicoessig & frisch geriebenen Parmesan*

16,8

*Vital –Salatteller: großer gemischter Salat mit Cashewkernen,
frischen Orangen, Apfel & Joghurtdressing*

16,8

*Griechischer Salat: mit Blattsalaten, Gurken, Tomaten, Paprika, Zucchini,
Schafskäse & Oliven, mariniert mit feinem Olivenöl und Balsamicoessig*

16,8

kleiner gemischter Salat

6,8

kleiner gemischter Blattsalat

6,8

Wählen Sie Ihr Lieblingsdressing:

Balsamico & Olivenöl, Joghurtdressing oder mit Aufpreis von € 0,80 Kürbiskernöl

Dazu servieren wir gerne

hauseigenes Vollkornbrot aus Purpurweizen vom Dorfbäcker

2,2

Knoblauchbrot

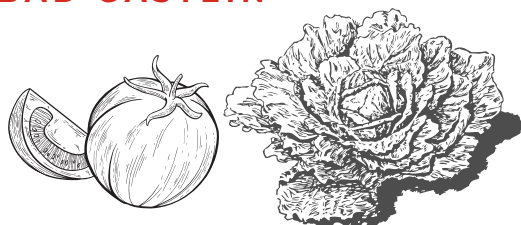
6,2

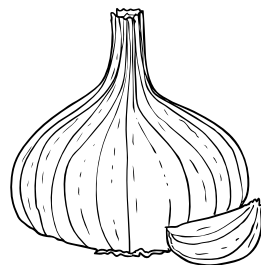
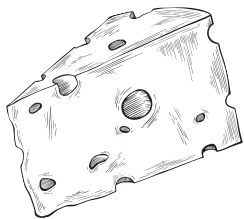
kleines Knoblauchbrot

3,1



UNSER VOLLKORNBROT AUS PUR PUR WEIZEN
WIRD VOM DORFBÄCKER IN BAD GASTEIN
GEBACKEN





UNSERE RÖSTI AUS FRISCH GERIEBENEN ERDÄPFELN

<i>Rösti mit Knoblauchsauerrahm</i>	12,8
<i>Rösti mit Zaziki</i>	12,8
Feel - Good Rösti Bowl, Knuspriger Rösti, hausgemachter Hummus, Rote Rüben, Erbsenkresse, getrocknete Tomaten, Kichererbsen, gehackte Walnüsse und Radieschen	18,8
<i>Rösti mit frischen Saisongemüse und Kräutersauerrahm, Bio Spiegelei</i>	18,8
<i>Rösti mit drei verschiedenen Käsesorten überbacken, Birne, Walnüsse, Curry und Knoblauchsauerrahm (Parmesan, Gouda, Schafskäse)</i>	16,8
<i>Rösti Diavolo knuspriger Erdäpfelrösti mit scharfen Chilibohnenragout</i>	16,8
<i>Rösti Pikant, Maiskörner, Paprikawürferl, Tomate, mit Käse überbacken, Spiegelei, Tomatenchilipesto</i>	18,8
<i>Gerne braten wir ein Spiegelei von unseren Bio Freilandeiern zu jedem Gericht</i>	2,4
Wir verwenden ausschließlich BIO FREILANDEIER vom mobilen Hühnerstall, Schmaranzgut in Hofgastein	

ERDÄPFELNUDELN IM WOK KNUSPRIG GEBRATEN

<i>mit Tomatenwürferl, Tomatensauce, Basilikum und frisch geriebenen Parmesan, kleiner grüner Salat mit Joghurtdressing</i>	18,8
<i>mit Brokkoli, Gorgonzolarahm und frisch geriebenen Parmesan, kleiner grüner Salat mit Joghurtdressing</i>	18,8

ERDÄPFELAUFLAUF

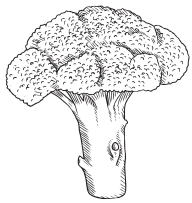
<i>Erdäpfelauflauf mit pikanten Chilibohnenragout und Käse überbacken, Knoblauchsauerrahm</i>	16,8
<i>Erdäpfelauflauf mit Brokkoli, Tomaten und Käse überbacken, Knoblauchsauerrahm</i>	16,8

SPAGHETTI

<i>mit Knoblauch, bunten Paprikawürferl, Chiliflocken, und frischen Parmesan</i>	16,8
<i>mit Tomatenwürfel in Tomatensoße, Basilikum und frischen Parmesan</i>	16,8
<i>mit Basilikumpesto, gerösteten Pinienkernen und frischen Parmesan</i>	16,8

GERNE BEREITEN WIR IHNEN BEI EINEM ABZUG VON 1,50
EINE KLEINE PORTION





**BEI KRAUT & RÜBEN VERARBEITEN WIR SEHR SORGFÄLTIG
UNSERE HOCHWERTIGEN PRODUKTE/ZUTATEN**

**EINIGE UNSERER ZUTATEN BEZIEHEN WIR VON LOKALEN
LIEFERANTEN-WEIL DIE ES EINFACH BESSER KÖNNEN :-)**

UNSERE HAUSGEMACHTE KRÄUTERPALATSCHINKE

*gefüllt mit frischen Brokkoli, Tomaten, Gorgonzola, Basilikumpesto
und Tomatenragout* 18,8

*gefüllt mit pikanten Bohnenragout, Käse, Tomatenchilipesto und
Knoblauchsauerrahm* 18,8

gefüllt mit Schafskäse, Paprika, Oliven, Tomaten, Basilikumpesto und Zaziki 18,8

WILDREISPFANNE AUS DEM WOK

*Frisches Gemüse mit Wildreis und einem Hauch Curry im Wok gebraten,
frische Birne, Cashewkernen, Bio Rosinen & kleiner grüner Salat mit
Joghurtdressing* 18,8

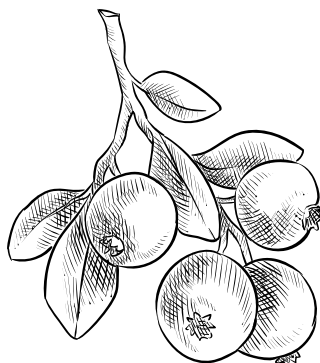
UNSER ERDÄPFEL - GEMÜSEGRÖSTEL

*Frisches Gemüse mit rotem Zwiebel, Erdäpfel, Rosmarin,
Tomatenchilipesto, Spiegelei & kleiner grüner Salat mit Joghurtdressing* 18,8

HAUSGEMACHTE POLENTASCHNITTE

*Maisgrießschnitte mit Käse überbacken, auf Tomatenragout & frisch
geröstetem Gemüse, kleiner grüner Salat mit Joghurtdressing* 18,8

**WIR VERWENDEN AUSSCHLIESSLICH BIO FREILANDEIER
VOM MOBILEN
HÜHNERSTALL, SCHMARANZGUT IN HOFGASTEIN.**





UNSERE SÜSSE SEITE



MILCHREIS

<i>mit Zimt und Zucker als Dessertportion</i>	8,8
<i>mit Zimt und Zucker als Hauptspeise</i>	12,8
<i>mit Früchten der Saison als Dessertportion</i>	10,8
<i>mit Früchten der Saison als Hauptspeise</i>	14,8

ERDÄPFELNUDELN

<i>in der Pfanne gebraten mit Nüsse, Zimt, Zucker und heißer Butter</i>	8,8
<i>in der Pfanne gebraten mit Mohn, Zucker und heißer Butter</i>	8,8
<i>als Hauptspeise</i>	12,8

FRISCH GEBACKENE WARME WAFFELN

<i>mit Zimt - Zucker und Schlagobers</i>	5,8
<i>mit Zimt - Zucker, Preiselbeeren und Schlagobers</i>	7,8
<i>mit Vanilleeis, Schokosauce und Schlagobers</i>	8,8
<i>mit Eierlikör, Vanilleeis, Schokosauce und Schlagobers</i>	10,8

GERNE TEILEN WIR UNSERE WAFFEL AUF 2 TELLER

HAUSGEMACHTE PALATSCHINKEN

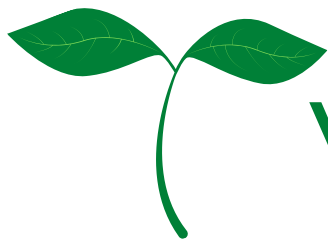
<i>mit Marillenmarmelade, Schlagobers</i>	5,2
<i>mit Nutella, Schlagobers</i>	5,2
<i>mit Honig, Schlagobers</i>	5,2
<i>mit Preiselbeeren, Schlagobers</i>	5,2
<i>mit Vanilleeis, Schokosauce und Schlagobers</i>	8,8
<i>mit Vanilleeis, Schokosauce, Eierlikör und Schlagobers</i>	10,8

WIR VERWENDEN AUSSCHLIESSLICH BIO FREILANDEIER VOM MOBILEN HÜHNERSTALL, SCHMARANZGUT, HOFGASTEIN.

CREMIGES EIS

<i>Vanilleeis mit Schokosauce und Schlagobers</i>	8,8
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagobers</i>	8,8
<i>Vanilleeis, Eierlikör und Schlagobers</i>	10,8
<i>Eiskaffee: frischer Kaffee, Vanilleeis, Schlagobers</i>	8,8
<i>1 Kugel Vanilleeis mit Schokosauce und Schlagobers</i>	4,8
<i>1 Kugel Vanilleeis mit Eierlikör und Schlagobers</i>	5,8





VEGANE SPEISEKARTE

- GREEN CARD -

SUPPEN

<i>Tomatencremesuppe mit Grissini und Basilikumpesto</i>	6,2
<i>Feurige Chilibohnensuppe</i>	6,2

HUMMUS

<i>mit getrockneten Tomaten, natürlich Bio, natürlich hausgemacht, zum Kosten, zum Teilen, zum alleine genießen</i>	8,8
---	-----

VORSPEISEN

<i>Kleiner knackiger Salat der Saison</i>	6,8
<i>Knuspriges Knoblauchbrot mit Olivenöl und frischem Knoblauch</i>	6,2
<i>Frisches Gemüse im Wok gebraten, mit extra vergine Olivenöl, Balsamico, Basilikumpesto und Sonnenblumenkerne</i>	10,8
<i>Rote Rübe mit extra vergine Olivenöl, Balsamico, Basilikumpesto und gehackten Kürbiskernen, frischer Kren</i>	10,8
<i>Frischer gemischter Blattsalat mit geröstetem Saisongemüse</i>	16,8
<i>Vitalsalatteller mit frischen Äpfeln, Orangen und Cashewkernen und Salaten der Saison</i>	16,8

HAUPTSPESIEN

<i>Wildreispfanne aus dem Wok mit viel frischem Gemüse und einem Hauch Curry, Cashewkernen, Bio Rosinen, frischer Birne & kleiner grüner Salat</i>	18,8
<i>Erdäpfel-Gemüsegröstl mit gegrillten Apfelscheiben und Tomaten-Chilipesto & kleiner grüner Salat</i>	18,8
<i>Spaghetti wahlweise mit Tomatenragout, oder Basilikumpesto & Pinienkernen, oder mit Knoblauch, Chili & gerösteten Paprikawürfeln</i>	16,8
<i>Gegrillte Polentaschnitte mit Tomatenragout und frischen im Wok gebratenen Gemüse, & kleiner grüner Salat</i>	18,8
<i>Knuspriger Rösti mit feurigem Chilibohnenragout</i>	16,8
<i>Knuspriger Rösti mit im Wok gebratenen frischen Saisongemüse, Tomatenragout</i>	16,8

UNSERE SALATE WERDEN MIT HOCHWERTIGEM
KALTGEPRESSTEM OLIVENÖL UND BALSAMICOESSIG MARINIERT.
UNSER VEGANER PARMESAN BESTEHT AUS GEMAHLENEN
CASHEWKERNEN, HAUSGEMACHT

UNSER VEGANER MILCHREIS MIT HAFERMILCHSCHAU

<i>mit Zimt und Zucker als Dessertportion</i>	8,8
<i>mit Zimt und Zucker als Hauptspeise</i>	12,8
<i>mit Früchten der Saison als Dessertportion</i>	10,8
<i>mit Früchten der Saison als Hauptspeise</i>	14,8



GLUTENFREIE GERICHTE

UNSERE SUPPEN

<i>Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen & Basilikum</i>	6,2
<i>feurige Bohnensuppe mit Knoblauchsauerrahm</i>	6,2

HUMMUS

<i>mit getrockneten Tomaten, natürlich Bio, natürlich hausgemacht zum Kosten, zum Teilen, zum alleine genießen</i>	8,8
--	-----

VORSPEISEN

<i>rote Rüben mit Olivenöl und Balsamicoessig mariniert, Schafskäse & frischer Kren</i>	10,8
<i>Mozzarella mit Tomaten, Basilikum Öl & Balsamicoessig; als Vorspeise</i>	10,8
<i>Frisches Saisongemüse im Wok gebraten mit Olivenöl und Balsamico, Basilikumpesto und Sonnenblumenkerne</i>	10,8

KNACKIG FRISCHE SALATE MIT VIEL VITAMINEN & MINERALSTOFFEN

<i>gemischte Blattsalate mit gerösteten frischen Saisongemüse, Olivenöl, Balsamicoessig & frisch geriebenen Parmesan</i>	16,8
<i>Vital Salatteller: großer gemischter Salat mit Cashewkernen, frischen Orangen und Apfel mit Olivenöl & Balsamicoessig</i>	16,8
<i>Griechischer Salat: mit Blattsalaten, Gurken, Tomaten, Paprika, Zucchini; Schafskäse & Oliven, mit Olivenöl & Balsamicoessig</i>	16,8
<i>kleiner gemischter Salat</i>	6,8
<i>kleiner gemischter Blattsalat</i>	6,8

Wählen Sie Ihr Lieblingsdressing:
Balsamico & Olivenöl oder mit Aufpreis von € 0,80 Kürbiskernöl

UNSERE RÖSTI AUS FRISCH GERIEBENEN ERDÄPFELN

<i>Rösti mit Knoblauchsauerrahm</i>	12,8
<i>Rösti mit Zaziki</i>	12,8
<i>Rösti mit frischen Saisongemüse und Kräutersauerrahm, Bio Spiegelei</i>	18,8
<i>Rösti mit 3 verschiedenen Käsesorten (Parmesan, Gouda, Schafskäse) überbacken, Birne, Walnüsse, Curry & Knoblauchsauerrahm</i>	16,8
<i>Rösti Diavolo: knuspriger Kartoffelrösti mit scharfen Chilibohnenragout</i>	16,8
<i>Rösti Pikant: Maiskörner und Paprikawürferl mit Käse überbacken, Spiegelei & Tomaten Chillipesto</i>	18,8

Gerne braten wir ein Spiegelei aus Bio Freilandeiern zu jedem Gericht 2,4

Wir verwenden ausschließlich BIO FREILANDEIER vom mobilenHühnerstall, Schmaranzgut in Hofgastein

ERDÄPFELAUFLAUF

<i>mit pikantem Chilibohnenragout, Knoblauchsauerrahm & Käse überbacken</i>	16,8
<i>mit Brokkoli, Tomaten, Knoblauchsauerrahm & Käse überbacken</i>	16,8

WILDREISPFANNE AUS DEM WOK

<i>frisches Gemüse mit Wildreis, einem Hauch Curry im Wok gebraten, frische Birne, Cashewkerne, Bio Rosinen & kleiner grüner Salat mit Joghurtdressing</i>	18,8
--	------

ERDÄPFEL-GEMÜSEGRÖSTL

<i>frisches Gemüse mit rotem Zwiebel, Erdäpfel und Rosmarin, Tomaten Chili Pesto, Spiegelei, kleiner grüner Salat mit Olivenöl & Balsamicoessig</i>	18,8
---	------

wir verwenden ausschließlich Bio Freilandeier aus dem mobilen Hühnerstall vom Schmaranzgut in Bad Hofgastein

HAUSGEMACHTE POLENTASCHNITTE

<i>gegrillte Polentaschnitte mit Tomatenragout auf frisch gebratenen Gemüse & kleiner grüner Salat mit Olivenöl und Balsamicoessig</i>	18,8
--	------

SPAGHETTI

<i>mit Knoblauch, bunten Paprikawürferl, Chiliflocken & frischer Parmesan</i>	16,8
<i>mit Tomatenwürferl in Tomatensoße, Basilikum & frischer Parmesan</i>	16,8
<i>mit Basilikumpesto, gerösteten Pinienkernen & frischer Parmesan</i>	16,8

MILCHREIS

<i>Zimt & Zucker</i>	
<i>als Dessert</i>	8,8
<i>als Hauptspeise</i>	12,8
<i>mit Früchten der Saison</i>	
<i>als Dessert</i>	10,8
<i>als Hauptspeise</i>	14,8

CREMIGES EIS

<i>Vanilleeis mit Schokosauce und Schlagobers</i>	8,8
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagobers</i>	8,8
<i>Vanilleeis, Eierlikör und Schlagobers</i>	10,8
<i>Eiskaffee: frischer Kaffee, Vanilleeis und Schlagobers</i>	8,8
<i>1.Kugel Vanilleeis mit Schokosauce und Schlagobers</i>	4,8
<i>1.Kugel Vanilleeis mit Eierlikör und Schlagobers</i>	5,8

LAKTOSEFREIE GERICHTE



SUPPEN

<i>Tomatencremesuppe mit Croutons und Basilikum</i>	6,2
<i>Feurige Bohnensuppe mit Maischips</i>	6,2

HUMMUS

<i>mit getrockneten Tomaten, natürlich Bio, natürlich hausgemacht, zum Kosten, zum Teilen, zum alleine genießen</i>	8,8
---	-----

VORSPEISE

<i>Rote Rüben mit Olivenöl & Balsamicoessig mariniert, Schafskäse, frischer Kren</i>	10,8
<i>Knuspriges Knoblauchbrot mit Olivenöl</i>	6,2

KNACKIG FRISCHE SALATE MIT VIEL VITAMINEN & MINERALSTOFFEN

<i>Gemischte Blattsalate: mit gerösteten frischen Saisongemüse, Olivenöl, Balsamicoessig & frisch geriebenen Parmesan</i>	16,8
<i>Vital – Salatteller: großer gemischter Salat mit Cashewkernen, frischen Orangen, Apfel, Olivenöl & Balsamicoessig</i>	16,8
<i>Griechischer Salat: mit Blattsalaten, Gurken, Tomaten, Paprika, Zucchini, Schafskäse & Oliven, mariniert mit feinem Olivenöl & Balsamicoessig</i>	16,8
<i>kleiner gemischter Salat</i>	6,8
<i>kleiner gemischter Blattsalat</i>	6,8
<u>Wählen Sie ihr Lieblingsdressing:</u> <i>Olivenöl Balsamico oder mit einem Aufschlag von € 0,80 Kernöl</i>	
<i>Vollkornbrot aus Pur Pur Weizen, vom Dorfbäcker in Bad Gastein</i>	2,2

UNSER RÖSTI AUS FRISCH GERIEBENEN ERDÄPFELN

<i>Knuspriger Erdäpfelrösti mit im Wok gebratenen Saisongemüse, Spiegelei</i>	18,8
<i>Rösti Diavolo, knuspriger Erdäpfelrösti mit scharfen Chilibohnenragout</i>	16,8
<i>Gerne braten wir ein Bio Freiland Spiegelei zu jedem Gericht</i>	2,4

SPAGHETTI

<i>mit Knoblauch, bunten Paprikawürfel, frischer Parmesan & Chiliflocken</i>	16,8
<i>mit Tomatenwürfel in Tomatensoße, frischer Parmesan & Basilikum</i>	16,8
<i>mit Basilikumpesto & gerösteten Pinienkernen, frischen Parmesan</i>	16,8

WILDREIS AUS DEM WOK

<i>frisches Gemüse mit einem Hauch Curry, frischer Birne, Cashewkernen, Bio Rosinen & kleiner grüner Salat mit Olivenöl und Balsamico</i>	18,8
---	------

UNSER ERDÄPFEL GEMÜSEGRÖSTL

<i>frisches Gemüse mit rotem Zwiebel, Erdäpfel, Rosmarin, Tomaten-Chili Pesto, Spiegelei, kl. grüner Salat mit Olivenöl & Balsamico</i>	18,8
<i>Wir verwenden ausschließlich Bio Freiland Eier vom mobilen Hühnerstall, Schmaranzgut, Hofgastein.</i>	

POLENTA

<i>Gegrillte Polentaschnitte auf Tomatenragout mit frisch gerösteten Gemüse, kleiner grüner Salat mit Olivenöl & Balsamicoessig</i>	18,8
---	------

ERDÄPFELNUDELN

<i>mit Tomatenwürfel, Tomatensauce, Basilikum, frischer Parmesan & kleiner grüner Salat mit Olivenöl und Balsamicoessig</i>	18,8
---	------

VEGANER MILCHREIS MIT HAFERMILCHSCHAUUM

<i>mit Zimt & Zucker als Dessert</i>	8,8
<i>mit Zimt & Zucker als Hauptspeise</i>	12,8
<i>Früchte der Saison als Dessert</i>	10,8
<i>Früchte der Saison als Hauptspeise</i>	14,8



LAKTOSE - & GLUTENFREIE GERICHTE

UNSERE SUPPEN

Tomatencremesuppe mit Basilikum	6,2
feurige Bohnensuppe	6,2

HUMMUS

mit getrockneten Tomaten, natürlich Bio, natürlich hausgemacht, zum Kosten, zum Teilen zum alleine genießen	8,8
---	-----

VORSPEISE

rote Rüben mit Olivenöl und Balsamico mariniert, Schafskäse & frischer Kren	10,8
---	------

KNACKIG FRISCHE SALATE

MIT VIEL VITAMINEN & MINERALSTOFFEN

gemischte Blattsalate mit gerösteten frischen Gemüse, Olivenöl, Balsamicoessig & Sonnenblumenkernen	16,8
Vital Salatteller: großer gemischter Salad mit Caswekernen, frischen Orangen und Apfel mit Olivenöl & Balsamicoessig	16,8
Griechischer Salat: mit Blattsalaten, Gurken, Tomaten, Paprika, Zucchini Schafskäse & oliven, Olivenöl & Balsamicoessig	16,8
kleiner gemischter Salat	6,8
kleinber gemischter Blattsalat	6,8

UNSERE RÖSTI AUS FRISCH GERIEBENEN ERDÄPFELN

Knuspriger Erdäpfelrösti mit im Wok gebratenen Gemüse, Tomatenragout	16,8
Rösti Diavolo: knuspriger Erdäpfelrösti mit scharfen Chilibohnenragout	16,8
<u>gerne braten wir ein Spiegelei aus Bio Freilandeiern zu jeden Gericht</u>	2,4
wir verwenden ausschlieslich Bio Freilandeier aus dem mobilen Hühnerstall vom Schmaranzgut in Bad Hofgastein	

WILDREIS AUS DEM WOK

frisches Gemüse mit Wildreis und einem Hauch Curry im Wok gebraten, frischer Birne, Cashwekernen, Bio Rosinen & kleiner grüner Salat mit Olivenöl und Balsamicoessig	18,8
--	------

ERDÄPFEL - GEMÜSEGRÖSTEL

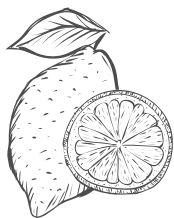
frisches Gemüse mit roten Zwiebel, Erdäpfel und frischen Rosmarin, Tomaten - Chili Pesto, Spiegelei, kleiner grüner Salat mit Olivenöl und Balsamicoessig	18,8
---	------

HAUSGEMACHTE POLENTASCHNITTE

gegrillte Polentaschnitte mit Tomatenragout, frisch gerösteten Gemüse & kleiner grüner Salat mit Olivenöl und Balsamicoessig	18,8
--	------

VEGANER MILCHREIS MITHAFERMILCHSCHAU

mit Zimt & Zucker als Dessert	8,8
mit Zimt & Zucker als Hauptspeise	12,8
mit Früchten der Saison als Dessert	10,8
mit Früchten der Saison als Hauptspeise	14,8



PAGOSÄFTE 0,2 L MARILLE, MANGO, JOHANNISBEER

Pago pur 0,2
gespritzt mit Soda auf 0,3
gespritzt mit Soda auf 0,5
gespritzt mit Wasser auf 0,3
gespritzt mit Wasser auf 0,5



3,8
4,2
4,8
4,0
4,2

GEMÜSESÄFTE & FRUCHTCKOCKTAILS 0,3 L

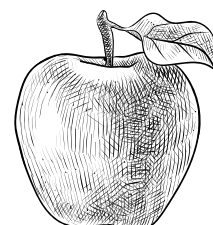
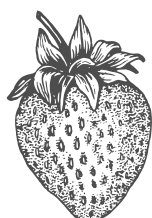
Vitaminstoss (Karotte, Apfel & rote Rübe)
Fruchtcocktail (Orange, Apfel & Zitrone)
Karotte & Apfel
Karotte & Orange
& Ingwer
gespritzt mit Wasser auf 0,5

5,6
5,6
5,6
5,6
0,8
5,8

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Hollerblütensaft gespritzt mit Wasser auf 0,3 l
Hollerblütensaft gespritzt mit Wasser auf 0,5 l
Hollerblütensaft gespritzt mit Soda auf 0,3 l
Hollerblütensaft gespritzt mit Soda auf 0,5 l
Coca-Cola, Fanta, Almdudler, Apfelsaft 0,3 l
gespritzt mit Soda auf 0,5 l
gespritzt mit Wasser auf 0,5 l
Gasteiner Mineralwasser still oder prickelnd 0,75 l
Gasteiner Mineralwasser still oder prickelnd 0,33 l
mit Zitrone 0,3 l
Sodawasser 0,3 l
mit Zitrone 0,3 l
Sodawasser 0,5 l
mit Zitrone 0,5 l
Gasteiner Quellwasser aus der Leitung 0,3 l
Gasteiner Quellwasser aus der Leitung 0,5 l mit Zitrone

2,6
3,6
3,4
4,8
4,2
4,8
4,4
6,8
3,8
4,4
2,4
2,8
4,2
4,6
0,8
2,-





WARMER GETRÄNKE

großer Brauner	4,6
doppelter Espresso	4,2
Verlängerter	3,8
italienischer Cappuccino	4,4
Latte Macchiato	4,6
heißer Milchkakao mit Rum	6,8
Jagatee	6,8

kleiner Brauner	3,4
kleiner Espresso	3,2
Melange	4,2
Cappuccino mit Schlagobers	4,6
heißer Milchkakao	4,8
Glühwein	5,6

VERSCHIEDENE TEESORTEN

heiße Zitrone	4,2
Schwarztee mit Rum	6,2
Tee mit Zitrone oder Milch	4,6

Schwarztee, Grüntee, Pfefferminz, Kamille, Kräuter	4,4
Heißer Ingwer mit Zitrone	4,8
Früchtetee mit Orangensaft	4,8

BIER

Gösser Gold vom Fass 0,3l	4,6
Gösser Gold vom Fass 0,5l	5,6
Hefeweizen Edelweiss hell oder dunkel	5,6

Radler 0,3l	4,6
Radler 0,5l	5,6
Gösser Naturgold Alkoholfrei	5,6

WEISSWEIN

Grüner Veltliner, trocken 1/8l	4,2
Welschriesling, halbtrocken 1/8l	4,2
gespritzt sauer 1/4l	4,2

Grüner Veltliner, trocken 1/4l	8,4
Welschriesling, halbtrocken 1/4l	8,4
gespritzt mit Holler 1/4l	4,4

ROTWEIN

Blaufränkisch, halbtrocken 1/8l	4,2
Zweigelt, trocken 1/8l	4,2

Blaufränkisch, halbtrocken 1/4l	8,4
Zweigelt, trocken 1/4l	8,4

HUGO - APEROL

Hugo: Prosecco, Soda, Zitrone, Minze, Holler	8,2
Aperol: Prosecco, Soda, Orange, Aperol, Minze	8,8

PROSECCO

Prosecco 1 Glas	4,4
Prosecco mit Mango 1 Glas	4,8
Prosecco mit Hollerblüte 1 Glas	4,8

SCHNÄPSE 2CL

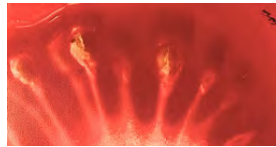
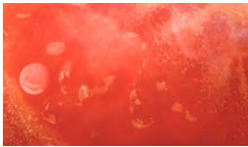
Zirbe, Nuss, Vogelbeer	5,8
Enzian, Birne, Obstler, Marille	4,8



Dear Guest,

WE LOVING THIS MENU AND WE
REALLY HOPE, THAT YOU CAN FIND JOY IN
ONE
OR THE OTHER DELICACY OF OURS

Claudia & Gernot since 1993



opening hours

kitchen opening times
11 am. until 2 pm.
and 4 pm. until 8 pm.

Free WLAN

Kraut und Rüben
password:
Krautundrueben1



Closing time 9.pm.

thank you for your
understanding

vegan menu



lactose free menu



Saturday & Sunday day off

gluten free menu



for reservation
Tel.: +436432/2201

find us on
Facebook
Instagram





OUR SOUPS TO WARM YOU UP

Tomato cream soup with cream and bread crusts

6,2

Spicy Chilibeansoup with garlic sour cream

6,2

Soup of the Season

TO SNACK ON

Fresh seasonal vegetables fried in a wok with extra virgine olive oil, balsamico, basilpesto and sunflower seeds

10,8

Red beetroots with olive oil & balsamico, sheep cheese, fresh horseradisch

10,8

Mozzarella with fresh tomatoes, basil oil, & Balsamico vinegar

10,8

Crunchy garlicbread with garlic sourcream

6,2

Crunchy garlicbread over baked with fresh parmesan & garlic sourcream

6,8

HUMMUS

with dried tomatoes, of course Organic and homemade, to taste, to share, to enjoy alone

8,8

CRUNCHY FRESH SALADS WITH A LOT OF VITAMINS & MINERALS

Mixed lettuce with roasted fresh vegetables, olive oil balsamico vinegar & fresh parmesan

16,8

Vital –salad plate: big mixed salad with cashewnuts, fresh oranges, apples & yoghurt dressing

16,8

Greek salad with lettuce, sheep feta & olives, with olive oil & balsamico vinegar

16,8

Small mixed salad

6,8

small mixed lettuce salat

6,8

Choose your favourite dressing:

balsamico & olive oil or with + € 0,80 pumkin oil ,yoghurt dressing

in addition we like to serve:

wholemeal bread

2,2

garlic bread

6,2

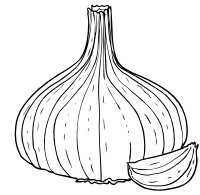
small garlic bread

3,1



OUR WHOLEMEAL BREAD IS MADE BY A LOCAL BAKERY





RÖSTI PREPARED OUT OF FRESH GRATED POTATOES

<i>Rösti with garlic cream</i>	12,8
<i>Rösti with zaziki</i>	12,8
<i>Feel Good Rösti Bowl: crispy rösti, homemade hummus, beetroot, pea shoots, sun- dried tomatoes, chickpeas, chopped walnuts and radishes</i>	18,8
<i>Rösti with fresh seasonal vegetables and herbal sourcream, organic fried egg</i>	18,8
<i>Rösti with 3 different cheeses over baked, pear and walnuts (parmesan, gouda, sheep cheese) Curry and garlic cream</i>	16,8
<i>Rösti Diavolo, crunchy rösti with spicy ragout of chili beans</i>	16,8
<i>Rösti Pikant, with corn, peppers cubes, cheese overbaked, and a fried egg, tomato chilli pesto</i>	18,8
<i>We like to fry a fried egg from our organic free range eggs to every dish</i>	2,4
<i>We only use organic free-range eggs from the Schmaranzgut mobile chicken coop in Hofgastein</i>	

POTATOES NOODLES (CRUNCHY ROASTED IN THE WOK)

<i>with tomatoes and tomato sauce, basil and fresh parmesan, small green salad with yoghurt dressing</i>	18,8
<i>with broccoli, blue cheese - cream, and fresh parmesan, small green salad with yoghurt dressing</i>	18,8

POTATOESOUFFLE

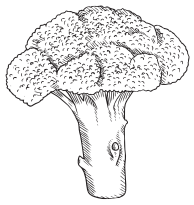
<i>Potatoesouffle with chilibeans, cheese and garlic sourcream</i>	16,8
<i>Potatoesouffle with broccoli and tomatoes, cheese and garlic sourcream</i>	16,8

SPAGHETTI

<i>with garlic, chili flakes, olive oil, fresh peppers cubes and parmesan</i>	16,8
<i>with tomatoes, tomato sauce, basil and fresh parmesan</i>	16,8
<i>with basil pesto, roasted pine nuts and fresh parmesan</i>	16,8

IF YOU WANT TO ORDER
A SMALL PORTION
WE TAKE EUR 1,50 FROM
THE NORMAL PRICE OFF





**AT KRAUT & RÜBEN WE ALWAYS CAREFULLY
PROCESS OUR HIGH-QUALITY PRODUCTS/
INGREDIENTS**

**WE SOURCE SOME OF OUR INGREDIENTS FROM
LOCAL SUPPLIERS-BECAUSE THEY SIMPLY DO IT
BETTER:)**

OUR HOMEMADE HERB - PANCAKES

<i>Stuffed with broccoli, tomatoes, blue cheese, basilpesto and tomatoragout</i>	18,8
<i>Stuffed with chili beans, cheese, chilipesto and garlic cream</i>	18,8
<i>Stuffed with sheep feta, peppers, tomatoes and olives, basilpesto and zaziki</i>	18,8

WILD RICE PAN FROM THE WOK

<i>Fresh vegetables and wild rice with an aura of curry in the wok, fresh pear, cashews, organic rasins & small green salad with yoghurt dressing</i>	18,8
---	------

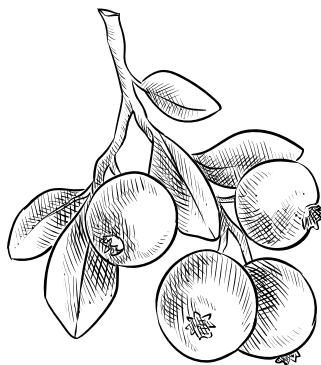
POTATOE - VEGETABLES GRÖSTEL

<i>Fresh vegetables with red onions, potatoes and fresh rosmarin roasted, tomatoe chilipesto, fried egg, small green salad with yoghurtdressing</i>	18,8
---	------

HOMEMADE SLICES OF CORN (POLENTA)

<i>Polenta overbaked with cheese, on tomato ragout and fresh roasted vegetables, small green salad with yoghurtdressing</i>	18,8
---	------

**WE EXKLUSIVELY USE ORGANIC FREE-RANGE
EGGS FROM THE MOBILE CHICKEN COOP
SCHMARANZGUT HOFGASTEIN**





SWEET THINGS



RICE PUDDING

<i>with cinnamon and sugar, small</i>	8,8
<i>with cinnamon and sugar, large</i>	12,8
<i>with fruits of the season, small</i>	10,8
<i>with fruits of the season, large</i>	14,8

HOT POTATOE NOODLES

<i>with cinnamon,grated nuts, sugar and hot butter</i>	8,8
<i>with poppy seed, sugar and hot butter</i>	8,8
<i>as a main dish</i>	12,8

OUR FRESH BAKED WARM WAFFLE

<i>with cinnamon, sugar and cream</i>	5,8
<i>with cinnamon, sugar, cranberrys and cream</i>	6,8
<i>with vanilla ice cream, chocolate sauce and cream</i>	8,8
<i>with eggnog, vanilla ice cream, hot chocolate sauce and cream</i>	10,8

WE LIKE TO SHARE OUR WAFFLES ON 2 PLATES

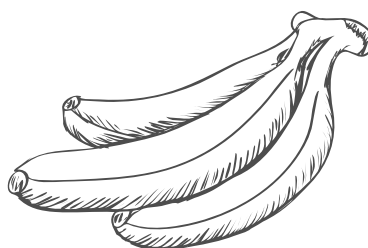
HOMEMADE PANCAKES

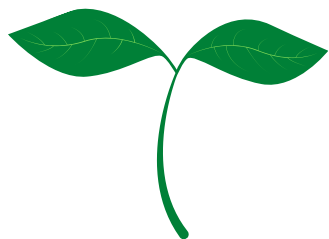
<i>with apricot jam, cream</i>	5,2
<i>with nutella, cream</i>	5,2
<i>with honey, cream</i>	5,2
<i>with cranberries, cream</i>	5,2
<i>with vanilla ice cream, chocolate sauce and cream</i>	8,8
<i>with eggnog ,vanilla ice cream, hot chocolate sauce and cream</i>	10,8

WE EXKLUSIVELY USE ORGANIC FREE-RANGE EGGS FROM THE MOBILE
CHICKEN COOP SCHMARANZGUT HOFGASTEIN

ICE CREAM

<i>Vanilla ice cream with chocolate sauce and cream</i>	8,8
<i>Vanilla ice cream with hot raspberrys and cream</i>	8,8
<i>Vanilla ice cream with eggnog and cream</i>	10,8
<i>Ice coffee, fresh coffee, vanilla ice and cream</i>	8,8
<i>1 scoop of ice cream with chocolate sauce and cream</i>	4,8
<i>1 scoop of ice cream with eggnog and cream</i>	5,8





VEGAN MENU - GREEN CARD -

OUR SOUPS

<i>Tomatosoup with Grissini</i>	6,2
<i>Hot chilibeansoup</i>	6,2

HUMMUS

<i>with dried tomatoes, of course Organic and homemade to taste, to share, to enjoy alone</i>	8,8
---	-----

STARTERS

<i>Small fresh salad of the season</i>	6,8
<i>Crunchy garlic bread with olive oil and fresh garlic</i>	6,2
<i>Fresh vegetables fried in a wok with extra virgine olive oil, balsamico vinegar, basilpesto and sunflower seeds</i>	10,8
<i>Red beetroots with olive oil & balsamico vinegar, basilpesto, fresh horseradisch and chopped pumkin seeds</i>	10,8
<i>Vitalsalad with fresh apples, oranges, cashews and salad oft he seasons</i>	16,8
<i>Fresh mixed lettuce salad with roasted seasonal vegetables fried in a wok</i>	16,8

MAIN COURSE

<i>Wild rice pan from the wok mit fresh vegetables with an aura of curry, cashews, organic raisins & small green salad</i>	18,8
<i>potato- vegetables gröstel with grilled apples slices and tomatoe-chilipesto, small green salad</i>	18,8
<i>Spaghetti with tomatosauce or basilpesto & pines or with garlic , chili & peppers</i>	16,8
<i>Grilled slices, of semolina with tomatoragout, and fresh seasonal vegetables fried in a wok small green salad</i>	18,8
<i>Crunchy potatoe rösti with hot chilibeannragout</i>	16,8
<i>Crunchy potatoe rösti with fresh seasonal vegetables fried in a wok, tomatoragout</i>	16,8

OUR SALAD ARE WITH OLIVE OIL AND BALSAMICO VINEGAR
VEGAN PARMESAN MADE FROM CASHEW NUTS

VEGAN RICE PUDDING WITH OAT MILK FOAM

<i>with cinemon and sugar as dessert</i>	8,8
<i>with cinemon and sugar as maincourse</i>	12,8
<i>with fruits of the saison as dessert</i>	10,8
<i>with fruits of the saison as maincourse</i>	14,8

LACTOSE - FREE MEALS



OUR SOUPS

<i>tomatocreamsoup with bread crusts and basil</i>	6,2
<i>spicy beansoup</i>	6,2

APPETIZER

<i>beetroots marinated with olive oil & balsamico, feta cheese and fresh horseradish</i>	10,8
<i>crispy garlic bread with olive oil</i>	6,2

HUMMUS

<i>with dried tomatoes, of course Organic and homemade, to taste, to share, to enjoy alone</i>	8,8
--	-----

FRESH SALADS WITH LOTS OF VITAMIS AND MINERALS

<i>mixed leaf lettuce salad: roasted fresh vegetables, olive oil & balsamico vinegar</i>	16,8
<i>vital salad: big bowl of mixed vegetables with cashews, fresh orange & apple slices, marinated with olive oil & balsamico vinegar</i>	16,8
<i>greek salad: mixed leaf lettuce salad, cucumber, tomato, bell pepper, olives, marinated with olive oil & balsamico vinegar</i>	16,8
<i>small mixed salad</i>	6,8
<i>small mixed leaf lettuce salad</i>	6,8
<u><i>choose your favourite dressing:</i></u> <i>olive oil & balsamic vinegar or with € 0,80 extra charge pumpkin seed oil</i>	
<u><i>additional:</i></u> <i>full grain bread made by a bakery from Gastein</i>	2,2

OUR RÖSTI MADE FROM FRESH GRATED POTATOES

<i>crunchy rösti with fresh saisonal vegetables fried in a wok, fried egg</i>	18,8
<i>rösti diavolo: crunchy rösti with spicy chili beans</i>	16,8
<i>if you want, we serve you an fried bio free range egg to your meal</i>	2,4

SPAGHETTI

<i>with garlic, mixed fresh bell pepper cubes & chili flakes, fresh parmesan</i>	16,8
<i>with tomato cubes in tomato sauce & basil, fresh parmesan</i>	16,8
<i>with basil pesto and roasted pine nuts, fresh parmesan</i>	16,8

WILDRICE FROM THE WOK

<i>fresh vegetables with a hint of curry, fresh pear slices, cashews, organic rasins and a small green salad marinated with olive oil & balsamico vinegar</i>	18,8
---	------

ROASTED POTATO VEGETABLE GRÖSTL

<i>fresh vegetables with red onion, potatoes, fresh rosemary, topped with an fried egg and tomato chili pesto, small green salad marinated with olive oil & balsamico vinegar</i>	18,8
<i>we exclusively use organic free-range eggs from the mobile chicken coop in Bad Hofgastein</i>	

HOMEMADE SLICES OF CORN (POLENTA)

<i>grilled polenta with tomato ragout, fresh vegetables fried in a wok, small green salad marinated with olive oil & balsamico vinegar</i>	18,8
--	------

POTATO NOODLES

<i>with tomato cubes, tomato sauce, basil, fresh parmesan, small green salad marinated with olive oil & balsamico vinegar</i>	18,8
---	------

VEGAN RICE PUDDING WITH OAT MILK FOAM

<i>cinnamon & sugar dessert</i>	8,8
<i>cinnamon & sugar main course</i>	12,8
<i>fruits of the season dessert</i>	10,8
<i>fruits of the season main course</i>	14,8



GLUTENFREE MEALS

OUR SOUPS

<i>Tomatocreamsoup with cream and basil</i>	6,2
<i>spicy Beansoup with garlic sour cream</i>	6,2

HUMMUS

<i>with dried tomatoes, of course Organic and homemade, to taste, to share, to enjoy alone</i>	8,8
--	-----

APPETIZER

<i>Beetroots marinated with olive oil & balsamico, feta cheese & fresh horseradish</i>	10,8
<i>Mozzarella with fresh Tomatoes marinated with basil oil & balsamico, appetizer</i>	10,8
<i>Fresh seasonal vegetables fried in a wok with extra virgine olive oil, balsamico, basil oil and sunflower seeds</i>	10,8

SALADS

<i>Mixed leaf lettuce salad roasted fresh vegetables, olive oil & balsamico vinegar and fresh grated parmesan</i>	16,8
<i>Vital salad: big bowl of mixed vegetables with cashews, fresh orange and apple slices & yoghurt dressing</i>	16,8
<i>Greek Salat: mixed leaf lettuce salad, cucumber, tomato, bell pepper, feta cheese, olives, marinated with olive oil & balsamic vinegar</i>	16,8
<i>small mixed salad</i>	6,8
<i>small mixed leaf lettuce salad</i>	6,8
<u><i>choose your favourite dressing:</i></u> <i>yoghurt dressing, olive oil & balsamic vinegar or with 0,80 extra charge pumpkin seed oil</i>	

OUR RÖSTIS

MADE FROM FRESH GRATED POTATOES

<i>Rösti with garlic cream</i>	12,8
<i>Rösti with zaziki</i>	12,8
<i>Rösti with fresh vegetable, garlic cream and a fried bio egg</i>	18,8
<i>Rösti overbaked with three different cheese (parmesan, feta, gouda), slices of pear and walnuts, curry & garlic cream</i>	16,8
<i>Rösti diavolo: crunchy rösti with spicy chilibeans</i>	16,8
<i>Rösti Pikant: corn and pepper cubes overbaked with cheese, topped with an fried egg & homemade tomato chili pesto</i>	18,8

If you want, we serve you an fried bio free-range egg from a local farmer (Schmaranz) to your meal

2,4

POTATOESOUFFLE

<i>Potatoesouffle with spicy chilibeans, overbaked with cheese and garlic cream</i>	16,8
<i>Potatoesouffle with broccoli and tomatoes, overbaked with cheese and garlic cream</i>	16,8

WILD RICE WOK

<i>fresh vegetables with curry & fresh pear slices, cashews, organic raisins & small green salad with yoghurt dressing</i>	18,8
--	------

OUR ROASTED POTATO VEGETABLE GRÖSTL

<i>Fresh vegetables with red onion, potatoes, fresh rosemary, topped with an fried egg and tomato chili pesto & a small greed salad with yoghurt dressing</i>	18,8
---	------

We exclusively use organic free-range eggs from the mobile chicken coop Schmaranzgut Hofgastein.

HOMEMADE SLICES OF CORN (POLENTA)

<i>Polenta with tomatoragout, fresh fried vegetables & small green salat with oliveoil and balsamico vinegar</i>	18,8
--	------

SPAGHETTI

<i>with garlic, chili flakes, olive oil, fresh peppers cubes and parmesan</i>	16,8
<i>with tomatoes, tomato sauce, basil and fresh parmesan</i>	16,8
<i>with basil pesto, roasted pine nuts and fresh parmesan</i>	16,8

RICE PUDDING

<i>with cinnamon and sugar</i>	
<i>as dessert</i>	8,8
<i>as maincourse</i>	12,8
<i>with fruits of the season</i>	
<i>as dessert</i>	10,8
<i>as maincourse</i>	14,8

ICE CREAM

<i>vanilla ice cream with chocolate sauce & whipped cream</i>	8,8
<i>vanilla ice cream with hot raspberrys & whipped cream</i>	8,8
<i>vanilla ice cream with eggnog & whipped cream</i>	10,8
<i>Ice coffee: fresh coffee vanilla ice cream & whipped cream</i>	8,8
<i>1 scoop of ice cream with eggnog & whipped cream</i>	5,8
<i>1 scoop of ice cream with chocolate sauce & whipped cream</i>	4,8



LACTOSE - & GLUTENFREE MEALS

OUR SOUPS

<i>tomatocreamsoup with basil</i>	6,2
<i>spicy beansoup</i>	6,2

HUMMUS

<i>with dried tomatoes, of course Organic and homemade, to taste, to share, to enjoy alone</i>	8,8
--	-----

APPETIZER

<i>beetroots with olive oil & balsamico, feta cheese & fresh horseradish</i>	10,8
--	------

FRESH SALADS WITH LOTS OF VITAMINS AND MINERALS

<i>mixed leaf lettuce salad: roasted fresh vegetables, olive oil and balsamico, sunflower seeds</i>	16,8
<i>vital salad: big bowl of mixed vegetables with cashews, fresh orange & apple slices, marinated with olive oil & balsamico</i>	16,8
<i>greek salad: mixed leaf lettuce salad, cucumber, tomato, bell pepper, olives, marinated with olive oil & balsamico</i>	16,8
<i>small mixed salad</i>	6,8
<i>small mixed leaf lettuce salad</i>	6,8

OUR RÖSTI MADE FROM FRESH GRATED POTATOES

<i>crunchy rösti with fresh seasonal vegetables fried in a wok, tomatoragout</i>	16,8
<i>rösti Diavolo: crunchy rösti with spicy chili beans</i>	16,8
<u><i>if you want, we serve you an fried bio free range egg to your meal</i></u>	2,4
<i>we exclusively use organic free-range eggs from the mobile chicken coop Schmaranzgut in Bad Hofgastein</i>	

WILDRICE FROM THE WOK

<i>fresh vegetables with a hint of curry, fresh pear slices, cashewso, organic raisins & a small green salad marinated with olive oil & balsamic vinegar</i>	18,8
--	------

ROASTED POTATO VEGETABLE GRÖSTL

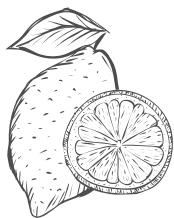
<i>fresh vegetables with red onion, potatoes, fresh rosemary, topped with an fried egg and tomato chili pesto, small green salad marinated with olive oil & balsamico vinegar</i>	18,8
---	------

HOMEMADE SLICES OF CORN (POLENTA)

<i>grilled polenta with tomatoragout, fresh seasonal fried vegetables and a small green salad marinated with olive oil & balsamico vinegar</i>	18,8
--	------

VEGAN RICE PUDDING WITH OAT MILK FOAM

<i>cinnamon & sugar</i>	
<i>dessert</i>	8,8
<i>main course</i>	12,8
<i>fruits of the season</i>	
<i>dessert</i>	10,8
<i>main course</i>	14,8



PAGO - JUICES 0,2 L APRICOT, MANGO, BLACK CURRANT

Pago pur 0,2
mixed with sparkling water 0,3
mixed with sparkling water 0,5
mixed with water 0,3
mixed with water 0,5



3,8
 4,2
 4,8
 4,0
 4,2

VEGETABLE JUICES & FRUITCOCKTAILS 0,3 L

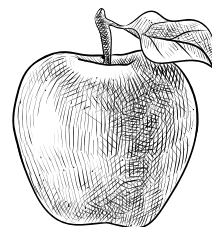
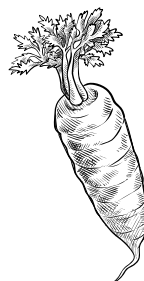
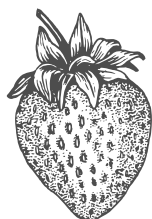
Vitaminkick (carrots, red beet and fresh apples)
Fruitcocktail (orange, apples & lemon)
Carrots & apples
Carrots & orange
& fresh ginger
mixed with water 0,5

5,6
 5,6
 5,6
 5,6
 0,8
 5,8

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

elder flower juice with water 0,3 l
elder flower juice with water 0,5 l
elder flower juice mixed with sparkling water 0,3 l
elder flower juice mixed with sparkling water 0,5 l
Coca-Cola, Fanta, Almdudler, applejuice
mixed with sparkling water 0,5 l
mixed with water 0,5 l
Gasteiner mineral water still or sparkling 0,75 l
Gasteiner mineral water still or sparkling 0,33 l
with lemon 0,3 l
sparkling water 0,3 l
with lemon 0,3 l
sparkling water 0,5 l
with lemon 0,5 l
Gasteiner tap water 0,3 l
Gasteiner tap water 0,5 l with lemon

2,6
 3,6
 3,4
 4,8
 4,2
 4,8
 4,6
 6,8
 3,8
 4,2
 2,4
 2,8
 4,2
 4,6
 0,8
 2,-





HOT DRINKS

Double espresso with milk	4,6
Double espresso	4,2
Coffee with milk	3,8
Original italian Cappuccino	4,4
Latte Macchiato	4,6
Hot chocolate with rum	6,8
Jagatee	6,8

Espresso with milk	3,4
Espresso	3,2
Melange coffee with lot of milk	4,2
Cappuccino with cream	4,6
hot chocolate	4,8
hot wine punch	5,6

TEA

hot lemon	4,2
blacktea with rum	6,2
tea with lemon or milk	4,6

black or green tea ,peppermint,herbs,camile	4,4
hot ginger with lemon	4,8
fruit tea with fresh orange juice	4,8

BEER

Draught beer Gösser 0,3l	4,6
Draught beer Gösser 0,5l	5,6
Wheat beer Edelweiss light or dark	5,6

Radler beer with lemonade 0,3l	4,6
Radler beer with lemonade 0,5l	5,6
Gösser Naturgold alcohol free	5,6

WHITEWINE

Grüner Veltliner, dry 1/8l	4,2
Welschriesling, half dry 1/8l	4,2
mixed sour 1/4l	4,2

Grüner Veltliner, dry 1/4l	8,4
Welschriesling, half dry 1/4l	8,4
mixed sweet 1/4l	4,4

REDWINE

Blaifränkisch, half dry 1/8l	4,2
Zweigelt, dry 1/8l	4,2

Blaifränkisch, half dry 1/4l	8,4
Zweigelt, dry 1/4l	8,4

HUGO - GIN

Hugo: Prosecco, sparkling water, lemon, mint & elderflower	8,2
Aperol: Prosecco, sparkling water, orange, aperol & mint	8,8

PROSECCO

Prosecco 1 glas	4,4
Prosecco with mango 1 glas	4,8
Prosecco with elderflower 1 glas	4,8

SCHNÄPSE 2CL

arolla pine, hazelnut, rowan berry	5,8
gentian, pear, Obstler, apricot	4,8

