

Bettelstudent

Wir führen Schmäh. Und gute Küche.

T A G E S E M P F E H L U N G E N RECOMMANDATION OF THE DAY

Bärlauchcremesuppe wild garlic cream soup	a g h	€ 6.90
Alt Wiener Rindssuppentopf Traditional beef soup with root vegetables, noodles and beef	a c g l	€ 7.90
Avocado Tartar mit Bärlauch & Toastbrot Avocado tartar with wild garlic & toast	a g h	€ 10.50
Hausgemachtes Roastbeef mit Vogerlsalat, Toastbrot und Bärlauchpesto Homemade roast beef with lamb's lettuce, toast and wild garlic pesto	a g o m h	€ 13.90
Gemüseragout mit Bärlauch und Schafskäse Vegetable ragout with wild garlic and feta cheese	a g h	€ 16.90
Gegrilltes Hühnerfilet mit Champignon-Bärlauchsauce und Bärlauchnockerln Grilled chicken fillet with mushroom-wild garlic sauce and wild garlic dumplings	a c g m	€ 18.90
Hirtenspieß mit Bärlauchgemüse, Bratkartoffeln und Kräuterbutter Shepherd's kebab with wild garlic vegetables, roast potatoes & herb butter	g m o	€ 21.80
Bärlauchlaibchen auf Blattsalat & mit Bärlauchsauce Wild garlic loaf on leaf salad & with wild garlic sauce	a c g	€ 16.90
Traditionelles Kalbsrahmgulasch mit frischen Bärlauchnockerln Traditional veal cream goulash with fresh wild garlic dumplings	a c g h	€ 22.80
Lachsmittelstück vom Grill mit Bärlauchgemüse & Petersilkartoffeln Grilled salmon centrepiece with wild garlic vegetables & parsley potatoes	a g h	€ 24.90
Schokokuchen mit Vanillesauce chocolate cake with vanilla-sauce	a c g	€ 7.90
Himbeer-Tiramisu Raspberry-Tiramisu	a c g	€ 7.90
gebackene Apfelspalte mit Vanillesauce Baked apple wedge with vanilla sauce	a c g	€ 7.90