

speisen

Brote und Salate

- Avocadotoast** **VEGETARISCH** (A) € 6,30
getoastetes Hausbrot mit frischen Avocadoscheiben, Nüssen, und Grünzeug
- Caponata mit Buffalina** **VEGETARISCH** (G) € 9,20
gegrilltes Gemüse mit cremigem Burrata Mozzarella
- Ofenparadeisersalat** **VEGAN** € 9,20
im Ofen geschmorte Paradeiservariation (geil)

für den kleinen Hunger

- Quesadillas** **VEGETARISCH** (A, G) € 6,40
knusprige Weizentortillas mit geschmolzenem Käse und Guacamole
- Calamari Piccanti** (A, C) € 9,80
in knusprigem Reismehl frittierte Calamariringe mit Chilisauce (brennt)
- ang'soffene Garnelen** (B) € 9,80
in Grünem Veltliner gekochte Knoblauchgarnelen
- das Hausbeeftartar** (mit Sauerteighausbrot) € 13,80
messergehacktes Rindfleisch würzig mariniert
- Hausbrett** (A, G, H) € 12,80
Prosciutto, Spianata, Mozzarella di Buffala, Oliven, Brie und Nuts

Snacks

- Hausbrot mit Dips** **VEGETARISCH** (A, C) € 6,50
* Brot von der Bäckerei Sabathiel mit Hummus, Guacamole und Oliventepanade
- Edamame** **VEGAN** (F) € 6,20
gedämpfte Edamame mit Salzkernen
- Hausoliven** **VEGAN** € 4,50
selbst marinierte Oliven mit Zitrusaromen
- Hausnuts** **VEGAN** (H) € 4,30
karamellisierte salzige Mandeln
- Hauscrunch** **VEGETARISCH** (A) € 3,80
würzige, hausgemachte Grissini
- Hausnachos** (A) € 7,50
überbackene Nachos mit Chili Con Carne und Guacamole
* auch vegan ohne Chili Con Carne **VEGAN** (€ 6,20)
- Pimientos**  **VEGAN** € 7,50
milder und scharfer frittierter Babypaprika

Suppen

- Tagessuppe** € 5,20
auf Nachfrage beim Kellner
- Kürbissuppe** **VEGAN** (H) € 5,20
warme Kürbissuppe mit knusprigen Mandeln

Mahlzeit!

 @dashauskrems

das HUS

speisen

Hausmains

Gebräunter Karfiol VEGAN ofengeschmorter Karfiol mit scharfer Vinegrette	€ 12,00
das  VEGAN (N) geschmorte Melanzani mit Tahini Hummus und geilen Nuts	€ 9,20
Haus Gnocchi VEGAN (A, F) Erdäpfelgnocchi mit Melanzane Sugo (scharf)	€ 12,90
Paradeissteaksandwich VEGAN (A) gegrillte Ochsenerzparadeiser in Hausbrot	€ 9,80
Black Pulled Pork Sandwich (A, G) handgezogenes Schweinebauchfleisch in schwarzem Aschenmehlbrot	€ 14,00
Philly Cheese Steak (A, G) gegrillte Rindfleischstreifen mit Chilis, Käse, und Zwiebel in Sauerteigbrötchen	€ 14,00
Moules-Frites (R, O) in Weißwein gekochte Muscheln mit Pommes Frites	€ 12,00
das Paranza (B, C, D) frittierte Mischung von Calamari und Garnelen	€ 19,00
das Haus Tagliata Beiried Steak mit Caponata und Kartoffeln	€ 21,00

Desserts

Mamma Mia (G) hausgemachtes Tiramisù	€ 6,80
das Panna (D, G) Panna Cotta mit Marillenkompott	€ 6,80
Schokoladensoufflé (C, G)	€ 6,80
Mille Foglie (A, C, G) knuspriger Blätterteig mit Vanillecreme	€ 6,80
das Haustorten (A, C, G) hausgebackene Kuchen und Torten, vorhandene Sorten auf Nachfrage beim Kellner	€ 3,80

Dazu

Hausbrot VEGAN (A) weißes Sauerteigbrot von der traditionsreichen Familienbäckerei Sabathiel	€ 2,20
Hausfries / Sweet Fries VEGAN	€ 4,00
Überbackene Chili Cheese Fries (G) * auch mit Sweet Fries	€ 5,80 (€ 4,80)
Trüffelpommes VEGETARISCH (G)	€ 5,80
Caponata VEGAN	€ 4,00
das Haussalat VEGAN	€ 4,00

Allergene:

A = Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
B = Krebstiere
C = Eier von Geflügel
F = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G = Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
N = Sesamsamen
H = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
O = Schwefeldioxid und Sulfite
R = Weichtiere

Interior Partner:

johan
NATUR. DESIGN. WOHNEN.

 @johan_wohnt

Nachtzeit!

 @dashauskrems

das HUS