

STARTERS

vorspeisen



ORIENT GARNELEN 14.50
orientalisch marinierte Garnelen (3 Stk.) vom Grill mit Marrakesch Tortilla, Hummus & Dukkah-Joghurt

MARRAKESCH TORTILLA 8.90
warme, orientalisch gewürzte Käse-Tortillafladen mit Naturjoghurt und Dukkah (nordafrikanische Nuss-Gewürzmischung) & Hummus

BOLLYWOOD DAL 11.90
scharfe indische Currylinsen mit Kichererbsen, dazu Papadum und erfrischendes Raita-Joghurt mit Gurke, Tomate und Traube mit Hühnerfilet Spießel vom Grill ...oder... mit Seitan & Sojajoghurt

VEGAN

PANKO BEAN CHEESE 10.50
Mühlviertler Bio Tofu in Panko Brösel & frische Portobello Schwammerl in Knoblauch, Rosmarin & Balsamico gebraten, dazu Kale Ailo & Chili Sauce

NEU

VEGAN

AUSTRIA STARTER 13.50
hausgemachter Mini Kaspressknödel, Nordtiroler Schinkenspeck, Backhendstück mit Vogerlsalat, Rösti mit Räucherforellenfilet-Tartar

NEU

VEGAN
MÖGLICH

MEZZE MIX... A TASTE OF ORIENT 12.80
hausgemachter Hummus (Kichererbsenpüree), Oliven, mariniertes Schafkäse, eingelegtes Grill-Gemüse & Fladenbrot
...oder... gebratener Bio-Seitan statt Schafkäse

VEGAN

ZIEGEN BEETER...The lonely Goater 12.50
Unteracher Ziegenfrischkäse vom Tremmlhof mit Honig & Thymian gratiniert, dazu unsere Version des vegetarischen BEET-Tartares aus roter Rübe & Apfel mit hausgemachtem Focacciabrot

NEU

LITTLE KOREAN ... IN A BOWL 10.80
Korean Beef Bulgogi – dünne Scheiben vom oberösterreichischen Rinderhüftsteak in spicy Gochujang Marinade gegrillt, dazu Mini Reis & unser Röhren Kimchi (fermentiertes Gemüse/Kraut)

ASIA-STARTER 14.80
Chicken Satay Spießchen, Vegi-Frühlingsrolle, Cocos-Knuspergarnelen, knackiger spicy Thai Gurkensalat, Erdnuss- und Chilisauce

RÖHREN SASHIMI 13.50
Lachsfilet-Mittelstück - hausgebeizt mit Roter Rübe, Wodka & Dille, dazu Sojasauce, eingelegter Ingwer & knuspriges Kartoffelrösti

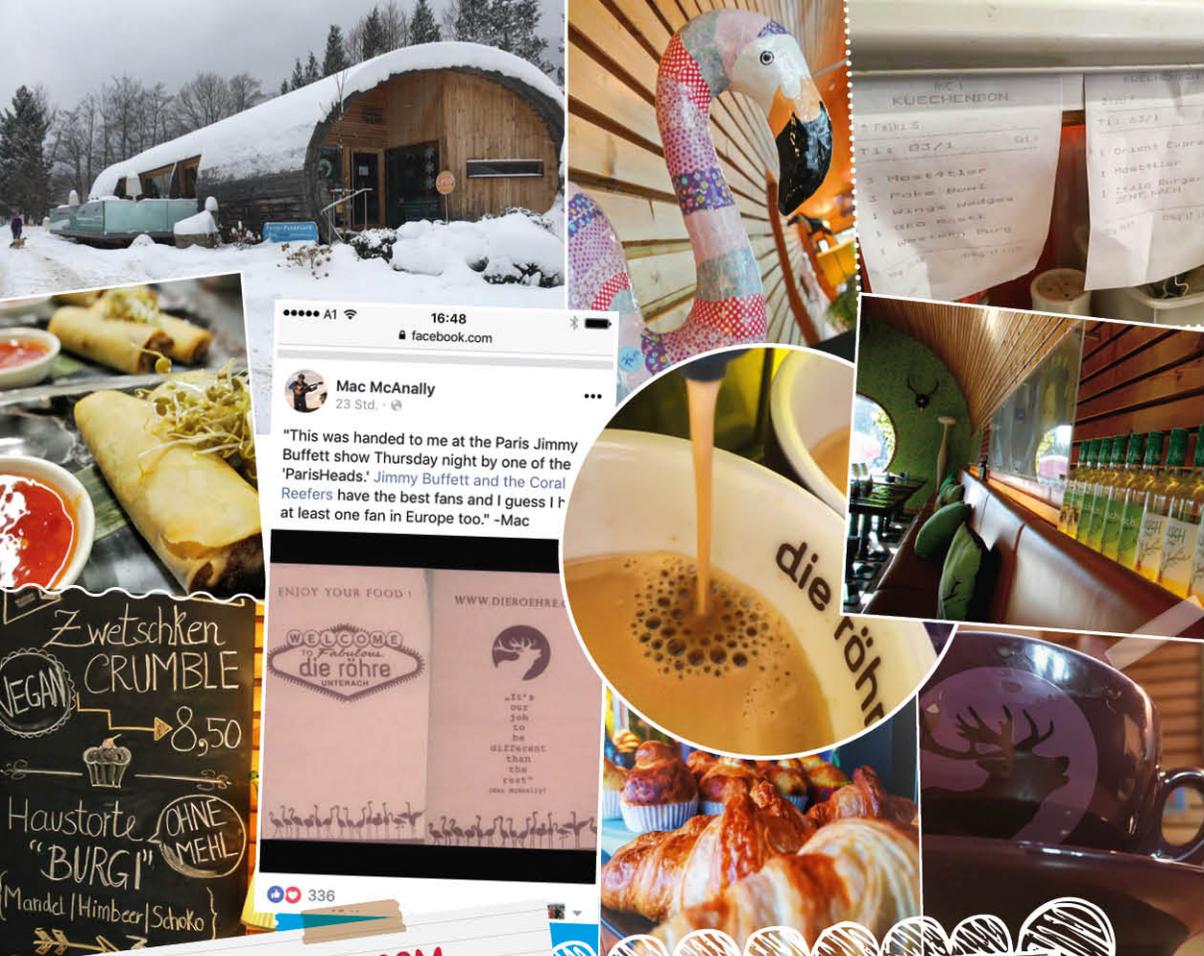
SIZZLING JERK SHRIMP 13.50
Black Tiger Garnelen ohne Schale in Knoblauch und Bier mit karibischer Jerk-Gewürzmischung im Topf geschmurgelt & dazu ofenfrisches Ciabatta
...Try it & Love it!

SATAY OHNE SCHMÄH 9.80
knackiger spicy Thai Gurkensalat mit Sesam & Erdnuss, dazu Spießel vom österr. Hendlfilet würzig mariniert und hausgemachte Erdnußsauce

BABY KARFIOL 7.80
heimischer Karfiol mit orientalischen Gewürzen gebraten, dazu Joghurt & Dukkah Nussmischung, auf marinierten Linsen, Rucola und Granatapfelkerne
Pimp up your cauliflower:
der Baby Karfiol mit Scheiben vom gegrillten Tiroler Hirschrücken 14.80



PASST IMMER:
KNOBLAUCH BAGUETTE
oder
NOAN OLIVENÖL & OFENFRISCHES FOCACCIA
mit schwarzem Hawaii Pazifiksalz
oder
STEIRERBREAD
Körndl Fladenbrot mit Kürbiskernöl & Salzflocken
JE 3.80



Zwetschken CRUMBLE 8,50
OHNE MEHL
Mandel / Himbeer / Schoko

WWW.DIEROEHRE.COM
GASTRONOMIE ZWISCHEN DEN SEEN.
EICHENWEG 1, 4866 UNTERACH AM ATTERSEE
TEL: 0664 13 39 864



SALAT

salat

CAESAR SALAD

Eisberg- und Romanischer Salat mit unserer speziellen Version der Caesar Parmesan-Dressing

mit gegrillten **BARBECUE-HÜHNERBRUSTSTREIFEN** 14.90

mit gebackenen **MOZZARELLA-STANGERLN** 14.90

mit Streifen vom gegrillten **LACHSFILET** 18.50

mit gegrillten **GARNELEN** (4 Stk.) 19.50

klein 6.50 / groß 10.80



VEGAN
MÖGLICH

HERKULES... MODERN GREEK SALAD 15.50

bunte Blattsalate mit Hausdressing, Schafskäsewürfel, Quinoa, rote Zwiebel, warmes griechisch gewürztes Gemüse mit Oliven & Paprika, dazu geröstete Mandeln

NEU

...alternativ... für Fleischliebhaber:

unser Herkules Salat mit dünnen Scheiben vom gegrillten Tiroler Hirschrücken

19.50

VEGAN

ORIENT EXPRESS 15.50

gegrilltes buntes Marktgemüse & Kichererbsen, mit Ras el Hanout gewürzt, dazu Rucola, hausgemachter Hummus & Papadum

BACKHENDL SALAT 15.50

lauwarm mariniertes Kartoffel-Gurkensalat mit Sauerrahm, dazu Hühnerbruststreifen in Kürbiskernpanade & Kürbiskernöl

NEU SUPER BOWLS ↘

HOKI POKI BOWL 17.80

gebeizter Röhren Sashimi Lachs mit Soja Marinade und Sesam, Avocadocreme, eingelegter Ingwer, warmer Reis, Wakame Seealgen, spicy Cucumber Salat & Big-Bang Sauce (Citrus-Sriracha Majo)

BAHAMA BREEZE BOWL 14.80

warmes Marktgemüse in unserer karibischen Sweet & Sour Sauce mit frischer Ananas, Quinoa, Kokoschips, Körnln, Sprossen & Roma Salat

...Variante...

mit gegrillten Würfeln vom Butterfisch 18.50

Good food is good mood



HOUSE SALAD

klein 4.90 / groß 9.80

knackige Blattsalate, Tomaten, Paprika & Gurken mit Hausdressing (Olivenöl, Balsamico)

mit gegrillten Barbecue-Hühnerbruststreifen ...oder...

mit gebratenem Bio-Seitan 13.90

mit im Speckmantel gebratenem Schafkäse 15.80

mit orientalisch marinierten Garnelen vom Grill (4 Stk.) 19.50

VEGAN

SUPPEN

soups

VEGAN
MÖGLICH

TOMATENSUPPE 4.90

mit Pestoschaum & frischem Parmesan

NEU MANGO CURRY SUPPE 7.70

mit Kokos und Mini Garnelen Spießchen vom Grill

FISCHSUPPE MEDITERRAN 9.80

mit Tomaten, Knoblauch, Kräuter, Edelfisch-Filets und Garnelen, dazu Knoblauchbaguette

...als Hauptspeise... 16.80



Gai Pad Med Ma-Muang

THAI CASHEWNUIT CHICKEN 15.90

Hühnerbrustwürfel, Paprika, Cashewnüsse und Frühlingzwiebeln im Wok gebraten, dazu Duftreis

SIMPLY SCAMPI 19.90

in Knoblauch gebratene Garnelen (7 Stk.) mit Baguette & Hummerchips

SALZKAMMERGUT - RÖSTI 15.90

knusprige Kartoffelrösti mit Tartar vom heimischen Räucherforellenfilet, Jungzwiebeln & Sauerrahm

GOBHI TIKKA DAL 19.50

scharfe Curry-Linsen in unserer selbst kreierten indischen Gewürzmischung mit Blattspinat, Brokkoli, dazu Butterfisch- und Lachsfilet gegrillt, Papadums und Naturjoghurt mit Mango

VEGAN

GOBHI TIKKA DAL VEGI 15.50

scharfe Curry-Linsen in unserer selbst kreierten indischen Gewürzmischung mit Blattspinat, Brokkoli, Papadums und Naturjoghurt mit Mango

MEITHAI DER RÖHREN-KLASSIKER 12.90

gebratener Thai-Reis mit frischem Marktgemüse & Ei

...alternativ...

mit Waldviertler Bio-Seitan vom Grill 15.90

mit gegrillten Hühnerbrust Satay Spießchen 15.90

mit Honig-glacierten Lachsfilet-Streifen 18.90

mit würzig gebratenen Garnelen am Spieß (4 Stk.) 21.90

VEGAN
MÖGLICH



MAIN
hauptspeisen

MAIN

hauptspeisen

BURGER

VEGAN
MÖGLICH

PASTA BUSARA...SPICY 18.90
Röhren-Nudeln mit Garnelen, Knoblauch, Chili, Tomaten, Kräuter, Rucola & Parmesan

VEGAN
MÖGLICH

HULI HULI CHICKEN PASTA 16.80
Röhren-Nudeln mit frischem Marktgemüse, Ananas & Hühnerfleisch in unserer hawaiianischen Huli Huli Sauce und etwas Kokosmilch

VEGAN

WORLDWIDE CURRY 14.80
mittelscharf, unsere Röhrenmischung aus indisch, thai & karibisch ... mit Reis ...oder... Pasta mit frischem **GEMÜSE** der Saison

mit **HUHN** ...oder... mit **SEITANWÜRFEL** 17.80

mit **BLACK TIGER GARNELEN** 20.80

NEU

ALL ROUND CLUBSANDWICH WHOLEGRAIN 14.50
gegrillte Barbeque Hühnerbrust vom Wech Hendl, Speck, Tomate, Salat & Ei – im Körnerbrot, dazu Pommes & Cocktailsauce

...*Vegetarian Club* ... 14.50
statt Hühnerbrust & Speck gibt's Waldviertler Bio Seitan & Melanzani vom Grill

NEU

MELANZANI MEDITERRANI 13.50

modern roasted Aubergine, mit Oliven-Tomatentapenade, Gremolata & Mozzarella überbacken, auf rotem Rüben Püree und Greek Joghurt, dazu marinerter Rucola & Quinoa
...alternativ... mit gegrilltem Steak vom Mattigtaler Schweinsrücken 17.50



NEU

UNSERE SIGNATURE SAUCEN PORTION 1.80
Creamy Erdnuss ✦ Kale Aioli ✦ Big-Bang (Citrus Sriracha Majo)
Chimichurri (Knoblauch-Kräuter-Chili) ✦ Barbarossa (spicy Ketchup)
Cocktail ✦ Sweet-Sour Chili ✦ Simple Knoblauch
Kürbiskern ✦ Gremolata Sauerrahm

SPÄTZLE

CAJUN SPÄTZLE ... „NOLA NOODLES“ 13.80
Spätzle in unserer würzigen Südstaaten-Sauce aus Tomate & Holy Tinity (Zwiebel, Knoblauch, Sellerie & Paprika) mit frischem Gemüse

For Meat-Lovers
mit Bratwurst und Hühnerfilet-Würfel 16.50

WÄLDER SPÄTZLE 10.90

Käsespätzle mit knusprigen Zwiebeln & grünem Mini-Salat

BAUERN SPÄTZLE 15.80

Spätzle mit Paprika, Zwiebeln, Speck & Ei, mit gegrillten Scheiben vom Mattigtaler Schweinsrückensteak

Laughter is
brightest
where food
is best.



NEU

BROT IST LOS AUFPREIS 3.50
alle Burger auch ohne Brot erhältlich - als Ersatz Portobello Schwammerl Bun

NEU

THE MILLQUARTER VEGAN

... *our ultimate happy cow burger, voll vegan*
Panko-fried Mühlviertler Bio Tofu vom Ackerhof, marktfrische Portobello Schwammerl & Melanzani gegrillt mit Tomate, Zwiebel, würziger Vietnam Hoisin Sauce & roter Rüben Creme im Körndlfladen, dazu Sweet Potato Fries, unser spicy Röhren Kimchi & Kale Aioli

18.80



SOUTHERN-CROSS

... *Hemingways favourite Fishburger*
gegrilltes Steak vom Butterfischfilet mit würziger Chimichurri-Sauce (Knoblauch-Kräuter-Chili), frische Ananas, Avocado-Creme im Vollkom-Fladenbrot serviert, dazu Sweet Potato Fries und Mango-Srirachamajo ...*on the way to the Southern Islands...*

18.50

DER MOSTVIERTLER

...*unser slow-food Kobe Beef Burger*
Premium Faschiertes vom Wagyu Rind aus Haag im Mostviertel, medium gegrillt mit Vulcano Schinken, Bergkäse, Röstzwiebel und knusprigen Zwiebelringen – dazu Potato Wedges, Kürbiskern-Dip und Coleslaw

21.50



NEU

THE MEXICAN

... *from Dusk till Dawn*
dünne Scheiben vom Oberösterreichischen Rinderhüftsteak, scharf mariniert, mit Mais und Jalapenos gegrillt, dazu Tomate, Zwiebel, Tortilla Chips, Käse – im Fladenbrot serviert, dazu hausgemachtes Spicy Ketchup & home-style Fries

18.90

TYROLEAN

... *bischt a Burger-Mensch*
hausgemachtes, knusprig gegrilltes Kaspressknödel-Laibchen mit gebratenem Dijonsenf-Kraut, Speck und Zwiebel, mit Käse überbacken, im rustikalen Körndlburgerbrot, dazu Kartoffelrösti & Preiselbeer-Sauerrahmdip

15.50

in der *Vegi-Version* servieren wir statt Speck frische Tomaten & Gurken



DER DOPPELDECKER

knusprig gegrilltes Kaspressknödel-Laibchen und Premium Faschiertes vom Wagyu Rind – medium gegrillt – dazu gebratenes Dijonsenf-Kraut, Speck, Zwiebel, mit Käse überbacken, im rustikalen Körndlburgerbrot, dazu Kartoffelrösti & Preiselbeer-Sauerrahmdip

25.50

We will
travel for food.

STEAKS



NEU CLASSIC ITALIAN RIB EYE 27.50
 ...vom gelagerten Oberösterreich Premium Rind, Steak aus der Rinder Hochrippe
 – medium gegrillt – mit Tomaten-Oliventapenade & Mozzarella, dazu mariniertes Rucola
 mit Parmesan & home-style Fries mit Gremolata Sour-Cream

GAUCHO RIB EYE STEAK 28.50
 ...vom gelagerten Oberösterreich Premium Rind, Steak aus der Rinderhochrippe
 – medium gegrillt mit Chimichurri (Knoblauch-Kräuter-Chili),
 Grillgemüse, Knoblauchbaguette & hausgemachtem Spicy Ketchup

PORK LOK LAK ...KAMBODSCHA STEAK 17.50
 gegrilltes Steak vom Mattigtaler Schweinsrücken, dazu unsere Version der
 klassischen Lok Lak Sauce, mit bunter, kalter Gemüse-Rohkost & Reis

VEGAN NEW ORLEANS SEITAN 18.80
 gegrilltes Steak vom Waldviertler Bio Seitan in der Südstaaten Variante mit
 spicy Cajun Gewürz, Brokkoli & Karfiol in unserer Holy-Trinity Sauce,
 dazu knusprige Hash browns & Kale Aioli

SURF & TURF ...RÖHREVERSION 26.50
 Scheiben vom gegrillten Tiroler Hirschrücken & Black Tiger Garnelen
 mit Knoblauchbutter, home-made Coleslaw & knusprigen Kartoffelrösti

TERIYAKI LACHSSTEAK 19.90
 frisches Lachsfilet Steak vom Grill mit unserer Röhren Teriyaki Marinade
 dazu Pasta und Blattspinat in cremigem Kokos-Limettenrahm

NEU ON THE SIDE, kleine Beilagen 5.80
 Spicy Cucumber Salad mit Greek Joghurt
 Sweet Potato Fries mit Big-Bang Sauce (Citrus-Sriracha Majo)
 Portobello Mushrooms mit Rosmarin & Knoblauch gegrillt

ALLERGENE IN DER RÖHRE

SEIT ENDE 2014 SIND AUCH WIR VERPFLICHTET – GEMÄß EU-VERORDNUNG – DIE 14 HAUPTALLERGENE IN UNSEREN RÖHREN-GERICHTEN AUSZUWEISEN.
 INFORMATIONEN ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN SPEISEN, DIE ALLERGIE ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNEN, ERHALTEN SIE GERNE AUF
 ANFRAGE BEI UNSEREN SERVICE MITARBEITERN.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktions-
 prozess in der Küche verwendet werden. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber
 hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten auslösen können. Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder
 daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.



jaus'n SNACKS

RÖHREN CURRYWURSCHT 8.90
 gegrillte Rostbratwürstl, home-made spicy Ketchup, Curry & Pommes

BURGWALD BASKET 12.80
 Chicken Wings, Mozzarella Sticks, Onion Rings, Potato Wedges & 2 Dips

UNTERACH CHICKEN 13.80
 würzig marinierte Chicken Wings mit zwei Saucen,
 dazu Potato Wedges oder Knoblauchbaguette

POTATO WEDGES mit Knoblauch- und Chilisauce 6.50

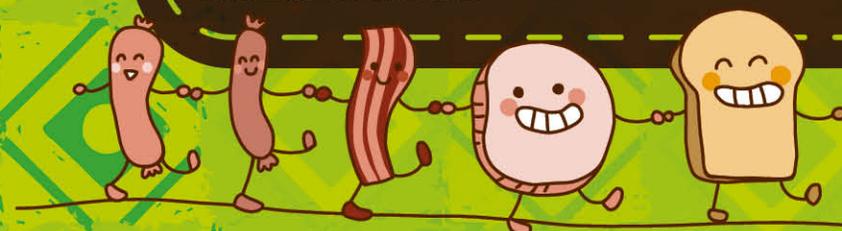
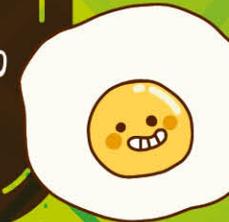
NEU SALZKAMMERGUT FRIES 11.80
 Home-Style Fries und Räucherforellenfilet-Tartar mit Jungzwiebel
 mit Käse überbacken, dazu mariniertes Vogerlsalat mit Kirschtomaten

RÖHREN JAUS'N 12.50
 Nordtiroler Karreespeck, Vorarlberger Bergkäs',
 Steirische Vulcano Pfeffersalami, Brot, Butter & Aufstrich

BERGKAS' 9.80
 aus dem Bregenzerwald, mit Trauben und Walnüssen, dazu Brot & Butter

KÄSX3 13.50
 Bergkäs, Parmesan, Unteracher Ziegenfrischkäse mit Chutney, Trauben & Brot

JACQUES COUSTEAU ...A DIVER'S COMBO 15.80
 Fladenbrot gefüllt mit Rucola, Tomate, Oliventapenade,
 Prosciutto & gehobelter Parmesan – dazu kleine Tomatensuppe,
 großes Holler-Soda & Verlängerter



CAKES

mehlspeisen

RÖHREN BROWNIE ... DAS ORIGINAL! 7.80

unser warmer signature Schokoladenbrownie mit Caramel-Schokosauce, Vanilleeis und Schlagobers

HAUSTORTE BURGI (OHNE MEHL!) 4.20

Mandel.Himbeer.Schokolade – mit Schlagobers, gluten- & laktosefrei

SWEET BUDDY ... SÜSSE KIDS-COMBO 4.90

kleine Zuckerwaffel mit etwas Schokolade, dazu Kinder Cappuccino

SISSI'S COMBO 6.80

Haustorte mit Schlagobers und Wiener Melange

K&K NEU 6.50

Verlängerter mit kleinem Linzer Törtchen

NAPOLEON COMBO CAFE GOURMAND 9.90

Milchkaffee mit dreierlei hausgemachten Mini-Desserts



In unserer Küche werden ausschließlich Bio Eier aus der Region verwendet.

LITTLE BITTY DESSERT IN A GLASS 5.90

VEGAN NEU RIZ AU LAIT
Mandelmilch Reistöpfchen mit Himbeermark und Mandelsplitter

VEGAN NEU COCONUT LIME PANACOTTA
mit Mangomark & Kokosflocken

NEU LITTLE LINZ
warmes, kleines Linzertörtchen mit Ribiselmarmelade & Nuss, dazu hausgemachtes Chai-Eis & Tupf Schlag

VEGAN FRUITYSECCO
2 Kugeln hausgemachtes Sorbet: Mango, Himbeer ... oder... Erdbeer mit Fruchtsauce & Prosecco

CLASSIC RÖHREN TIRAMISU
saisonal, jeden Monat anders!
... zu finden auf unserer Monatskarte



„STRESSED spelled backward is DESSERTS.“

VEGAN COCO CHOCO FONDUE 8.90
warme Kokos-Schokoladensauce im Töpfchen, dazu frische Früchte (voll vegan)

VEGAN MÖGLICH OUR FABULOUS SEASON CRUMBLE PIE 8.90
Mürbteigboden mit Frucht der Saison, mit Haferflocken-Crumble Schicht gebacken dazu Vanilleeis... a Must-Have!

SCHOKOLADE-KÜCHLEIN ... DER KLASSIKER! 7.90
warmes Schokoküchlein mit Himbeerragout & Vanilleeis (ca. 15 min)

NEU GRACELAND MALHEUR 8.50
das klassische Schokoküchlein mit einem Erdnussbutter-Kern, Bananeneis & Schlag

SWEET BURGER 7.50
warme Pancakes, frische Ananas, Cocoseis, Caramelsauce

VEGAN CHIA CHUNKY MONKEY 8.50
vegane Schokoladen Brownie mit Banane, Nüssen & Chiasamen, dazu Cocoseis & Mangosauce

MEXICAN CHOCOLATE MOLE CAKE 7.20
Mürbteigboden mit Dulce de Leche Creme (= "Latino Caramel"), gerösteten Nüssen, Schokoladenschicht & mexikanischem Gewürz-Dusting dazu Greek Joghurt mit Erdbeer

NEU B'SOFFENER BUNKI IM GLAS 9.90
Sacher-Schokokuchen mit Baileys, Sauerkirschen, Schokosauce, Vanilleeis & Schlagobers

BEZAUBERENDE JEANNIE 10.50
ofenfrische Waffel mit Greek Yoghurt & unserem Chai Eis, dazu Granatapfelkerne, Nüsse, Pistazien, getrocknete Früchte & Ahornsirup

APFEL-...oder... TOPFENSTRUDEL 3.50
mit Schlagobers 4.00
mit Vanilleeis oder Vanillesauce 5.00

SACHERWÜRFEL 5.20
in seinen Bestandteilen, zum Selbst-Zusammenbauen!



SWEETS
süsses

DÄNEMARK 6.80
Vanilleeis, hausgemachte, heiße Schokoladensauce, Schlagobers

NOUGI-NOISETTE 7.80
Nougat-Noisetteeis, Haselnusseis, Nusskrokant, Nuss-Nougatcreme, Schokosauce, Schlagobers

RÖHREN HIMBEERCHOC 7.50
Schokoladeneis, Vanilleeis, heiße Himbeeren, Schokoladensauce, Schlagobers

BROWNIE MADNESS 8.90
Haselnusseis, Nougat-Noisetteeis, Schokoladeneis mit Milka-Brownie Scheiben, Schokosauce, Schlagobers

BLACK FOREST 7.50
Vanille- und Schokoladeneis, heiße Kirschen, Schokoladensauce, Schlagobers, Kuchenbrösel

TUTTI FRUITY 8.80
Fruchteis, frische Früchte, Fruchtsauce, Schlagobers

HEISSE LIEBE 6.80
Vanilleeis, heiße Himbeeren, Schlagobers

NEU CRAZY TIGER 8.90
ofenfrische Waffel mit Vanille & Chai Eis, heißen Kirschen, Amaretto Brösel & Schlag

GEMISCHTES EIS (3 Kugeln) 4.80
mit Schlagobers 5.30

EISKAFFEE flüssig...oder...gerührt 6.50

EISSCHOKOLADE flüssig...oder...gerührt 6.50

ANA CONGO VEGAN 6.50
Cocoseis, Mangoeis, frische Ananas, Mangosauce, Knuspermüsli

BAILEYS TIRAMISU 8.80
Vanilleeis, Haselnusseis, Biskotten, Kaffee, Baileys, Schlagobers, Kakaopulver

KIBA COCOS 6.80
Cocoseis, Kirschragout, Bananenscheiben, Cocos, Schlagobers

HONEY CRUNCH 6.80
Joghurt, Himbeereis, Sauerrahm-Limetteneis, Knuspermüsli, Honig, geröstete Nüsse

INDOCHINE DREAM 8.90
Kokos-, Mango- und Bananeneis, Sweet Limetten-Pandanuss-Sauce, Kokosmilch, frische Melone, ofenfrische Waffel, Kokosflocken & Schlagobers



KINDEREIS

ANTONIUS WAFFEL 5.80
Schoko- und Mangoeis auf warmer Waffel & Deko

EISBIENE 3.80
2 Kugeln Eis, lustig garniert

PUMUCKL EIS 5.00
3 Kugeln Eis mit Smarties

EIS PANCAKES 8.30
2 Stk. warme Pancakes, 2 Kugeln Vanilleeis, Schlagobers, Schokosauce

BANANAJOE PANCAKES 8.90
2 Stk. warme Pancakes, 2 Kugeln Bananeneis, Schokosauce, Bananenscheiben, Schlagobers

NEU PEACH MELBA PANCAKES 8.90
2 Stk. warme Pancakes mit eingelegten Pfirsichen, Himbeer- & Vanilleeis, Granola, Himbeersauce & Schlagobers

CARAMEL BERRY 7.90
Erdbeereis, Himbeereis, Vanilleeis, Erdbeer- & Caramelsauce, Pancake, Schlagobers

PANCAKES



BANANENBOOT 7.50
Vanilleeis, Bananenscheiben, heiße Schokoladensauce, Schlagobers, Mandelsplitter

NUSSKNACKER 7.50
Nusseis, Vanilleeis, Caramelsauce, Schlagobers, Nüsse, Pistazien

NUSSZWERG 4.20
1 Kugel Erdbeereis, Joghurt, geröstete Nüsse, Erdbeersauce

VEGAN PETIT VEGAN 4.20
1 Kugel Himbeereis, Sojajoghurt, geröstete Nüsse, Himbeersauce

STEIRERBUA 3.50
1 Kugel Vanilleeis, Kürbiskernöl, Kürbiskernkrokant

NOUGI-BABY 4.20
1 Kugel Nougat-Noisetteeis, kalte Vanillesauce & Cocosraspel

VEGAN SORBETTO 6.50
2 Kugeln hausgemachtes Sorbet mit frischen Früchten

SHALO MA 6.80
2 Kugeln Sauerrahm-Limetteneis, Joghurt, Honig, Pistazien, Granatapfelkerne, Chiasamen

MILK SHAKES 5.50
Schokolade / Banane / Erdbeer / Himbeer / Caramel / Nutella / Mango

ELVIS-SHAKE ...Peanutbutter Banana 6.30
Milch, Banane, Erdnussbutter & Vanilleeis, Schlagobers

VEGAN CHAI VEGAN SHAKE 6.70
Mandelmilch, Cocoseis, Chai Gewürz, Cocosflocken

VEGAN COCOBÄR SMOOTHIE 6.50
Himbeermark, Kokosmilch, Limette - mit Eiswürfel gemixt

VEGAN TROPIKALE SMOOTHIE 7.20
...Green Power Smoothie
Kale (Grünkohl), Mandelmilch, Banane & Ananas - mit Eiswürfel gemixt

EISSORTEN
ZUM GROSSTEIL HAUSEGEMACHT!

Vanille / Schokolade / Zitrone / Haselnuss / Erdbeer
Himbeer / Banane / Sauerrahm-Limette / Mango
Nougat-Noisetteeis / Cocos / Chai NEU

SAISONAL AUCH ZUSÄTZLICHE HAUSEGEMACHTE SORTEN!

1 KUGEL 1.70
EISWAFFEL 1.50



NEU KLEINER GRUB
AUS DEN 80ERN 4.20
eingelegte Pfirsichhälfte mit 1 Kugel Vanilleeis, Himbeersauce & Schlag