

**VORSPEISEN | ZUM TEILEN | ZUM KOMBINIEREN | NEBENBEI
STARTERS | TO SHARE | TO COMBINE | ON THE SIDE**

VEGI	Warmer Ziegenfrischkäse Feige Pistazien^{6,8} HOT GOAT CHEESE with figs & pistachios	9.0
VEGI	Melonensalat mit Himbeeren Feta leichte Vinaigrette^{6,8} MELON SALAD with raspberries feta vinaigrette	9.0
VEGAN	Nektarinen Tatar smashed Avocado NECTARINE TARTAR smashed avocado	9.0
VEGI	Zucchini im Bierteig Trüffel-Mayo^{1,9,11} FRIED ZUCCHINI IN BEER BATTER truffle mayo	9.0
VEGI	Überbackene Parmesan Kartoffeln⁶ PARMESAN POTATOES	9.0
VEGI	Artischocken-Spinat-Dip hausgemachtes Knoblauch-Pfannbrot^{1,6} ARTICHOKE-SPINACH-DIP homemade roasted garlic pan bread	9.0
	Lachs-Nuggets im Panko-Mantel hausgemachter Remoulade^{1,9,6} PANKO-COATED SALMON NUGGETS homemade remoulade	11.0
	Würzig marinierte Scampis Chili-Zitronen-Hummus^{3,13} SPICY PRAWNS lemon hummus	11.0
	Teriyaki Hühnchenspieße Bourbon Honig^{5,7,12,14} STICKY BOURBON CHICKEN SKEWERS	10.0
	Teuflicher Bulle - gezupftes Rindfleisch Gemüse Käse zu kleinen Bällen gedreht & im Pankomantel frittiert WÜRZIG - dazu servieren wir unsere hausgemachte Animal-Style-Sauce^{1,9,6} DEVILLED BULL - Balls of Pulled beef vegetables chees coated in panko fried SPICY - served with our homemade animal-style-sauce	11.0

HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

VEGI	Nektarinen-Brot-Salat Burrata Frühlingszwiebeln frische Kräuter^{1,2,6}	15.0
	NECTARINE BREAD SALAD burrata spring onions fresh herbs	
VEGAN	Low Carb VEGAN-Salat-Tacco - Tomate Blaukraut Guacamole & Mangosalsa auf einem Salatblatt³	13.0
	Optional mit würzig marinierten Shrimps 17.0	
	LOW CARB VEGAN-Salat-TACCO - tomatoes red cabbage guacamole mango salsa on lettuce leaf	
	optional with spicy marinated shrimps 17.0	
	Beef Taco gezupftes Rindfleisch aus der Hochrippe vom Weiderind	17.0
	Salsa Guacamole Käse im Tacco^{1,6}	
	PULLED BEEF TACOS with salsa, guacamole cheese	
	Spareribs vom Strohschwein in hausgemachter Bier-BBQ-Sauce mariniert würzige Wedges	17.0
	SPARERIBS in a homemade beer BBQ sauce spicy wedges	
	Gegrilltes Steak-Sandwich von der Rinderhüfte in Knoblauchbrot karamellisierte Zwiebeln	19.0
	Mozzarella frische Kräuter - serviert mit Salat^{1,11}	
	GRILLED BEEF SANDWICH in garlic bread caramelized onions mozzarella and fresh herbs - served with salad	
	Tatar vom Bayrischen Rind getrüffelter Frischkäse-Mousse Pflücksalat hausgemachtes Knoblauch-Pfannbrot^{1,6,11}	16.0
	BEEF TATAR with truffled cream cheese mousse, salad homemade garlic pan bread	
	WUID BURGER 120 g saftiges Rinderhack (medium gebraten) 	14.0
	Cheddar-Cheese Röstzwiebeln Tomate Salat hausgemachte Burger Sauce im Brioche Bun^{1,5,6,9,11}	
	mit Pommes - 14.9 mit Süßkartoffel Pommes - 16.9 TOPPINGS Bacon Spiegelei jew. + 2	
	WUID-BURGER 120 g JUICY BEEF (medium) with cheddar cheese fried onions tomato salad a homemade burger sauce in a brioche bun	
	with french fries - 16.9 with sweet potato fries - 18.9 TOPPINGS Bacon fried Egg + 2 each	

NACHSPEISE | DESSERT

VEGI	Crème Brûlée mit Waldbeeren^{6,9} CRÈME BRULÉE WITH WILDBERRIES	6.5
VEGAN	Schokoladenparfait mit roten Johannisbeeren - VEGAN CHOCOLATE PARFAIT WITH RED CURRANTS	6.5
VEGI	Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Rum am Tisch flambiert mit oder ohne Rosinen, dazu Apfelmus^{1,6,9} HOMEMADE "KAISERSCHMARRN" - flambéed with rum with or without raisins & apple sauce	12.5
VEGI	Käse-Platte Brie Ziegenkäse Bergkäse Roquefort Parmesan Feigensenft Früchte & Wurzelbrot^{1,6} Cheese-Platter with brie, goat cheese, mountain cheese, Roquefort, parmesan, fig mustard, fruit & bread	12.0