

Flammkuchen (a.d)

Mamas Rind. Pilze. Berakäse. Karotte. aetr. Tomate. Kren	12.5
Elsäss Speck. Lauch. Zwiebel	10.5
Veai (h) Rote Bete. Birne. Walnuß. Blauschimmel. Manoad	12.5
Vegan Humus. Linsen. Kürbis. Fenchel. Tomate. Koriander	10.5
Tartufo Trüffelsalami. Chorizo. Pimientos. Berakäse. Tomate	13
Lachs (d) Räucherlachs. Lauch. Zucchini. Kren. Dill	13

G'mischte Schüsserl (a.l)

G'SUND & GUAD...serviert mit Dinkelreis vom Zieferbauern aus Leodana. in handaetöpferten Tonschüsseln der Keramikwerkstatt!

Fisch Schüsserl (d.f.e.n) Lachs & Tuna Sashimi. Salat. Gemüse. Sesam. Soia. Erdnussdressina. Kichererbsen	13.5
Veai Schüsserl (a.h.m) Avocado. Camembert. Fenchel. Salat. Honia- Senfdressina	12.5
Chicken Schüsserl (a.d) daniertes Hühnchen. Paprika. Rotkohl. Basilikum. Salat. Parmesan	12.5

Starters & Schmankerl

Iberico Secreto (a) - Liebina der spanischen Kreativküche. ca. 200g Dünn aufgeschnitten. mit Kristallbrot serviert...auch aerne zum teilen	22
Huwis Alm Räucherforelle (d.d) Kren. Preiselbeersahne. Salat	14.5
Thresls Taaliata (a) Rinderfilet. Rucola. Bufala. Parmesan. Tomate	16.5
Tataki vom Tuna & Sashimi (a.d.f.n) Kurz gebratener Tuna. Lachs. Wasabi. Gurke. Mango. Inawer. Soia	19.5

Suppen

Karfiolcadduccino (a.d) Thumianschaum	5.8
Tom Kha Gai (a.d.f.a.l.n.r) Hühnchen. Champignons. Cocos. Tomate	6.5

Fish & Pasta

Kürbisanocchi (a.d) Salbei- Orangenrahm. Parmesan	17.5
BIO Seesaiblin Adamhof Leodana (d.d) Rote Beterisotto. Ziegenkäsecreme. Wildkräuter	23.5
Loup de Mer (d.d) Karfiolbüree. Pimientos. Babuamüse	23.5

Get bia with mu Buraers (a.c.n)

Mamas Bia Stule Buraer (a)	15
100% Leodaner Rindfleisch. karamellierte. Rotweinzwiebeln. Bacon. Cheddar	
Pulled Pork Buraer (a) hausgeräucherte Schweineschulter. Cheddar	13
Chicken Buraer (a) ausae löste Keule. Paprika Aioli. Cheddar. Salat	13
Veai Buraer Gemüserösti. Guacamole. Salat	12

Das Brötchen...wird extra für uns von der Bäckerei Ritter in Leodana gebacken.
Der Buraerpattie...wird aus Leodaner Rindfleisch mit Waauu Beef hergestellt.
und ausschließlich mit Salz und Pfeffer gewürzt.
Das Tomatenkompott...ist hausgeräuchert und besser als Ketchup:-)

Get strong with mu Steaks (a.m)

Hüftsteak U.S. Omaha	ca. 280g	28
Beiried Salzburger Alpenrind Österreich	ca. 300g	33
Rib Eye Hereford*** Neuseeland	ca. 340g	38
Filetsteak Hereford*** Neuseeland	ca. 180g / 220g	33 / 36

***Die Hereford Rinder. werden in Neuseeland ganzjährig auf großen Weiden gehalten.
Die meisten Rinder werden von ihren Züchtern mit nichts als saftigem Gras gefüttert.
die sogenannte „All grass“-Fütterung. Durch diese Art der Haltung und Fütterung wird das
Fleisch besonders zart und kräftig im Geschmack. Diese Mischung aus Klima. Isolation
und Kontrolle garantiert die konstant gute Fleischqualität.

⇒ Als Beilage gibt's hausgemachte Kartoffelchips oder Süßkartoffelfritten und einen kleinen Salat

End up with mu homemade sweets

Mamas „Death by chocolate“ (a.c.e.a.h) (Herstellt mit feinsten Valrhona Schokolade!)	9.5
3 erlei Eis (a.c.e.a) Zwetschke. Heidelbeere. Orange	6
Crumblebowl (a.c.a.e.h) weiße Schoki. Banane. Keks. Erdnussbutter	7.5
Thresls Brownie (a.c.e.a.) Graumohns. Salzkaramell	7.5

Mamas Zigarre danach (a.c.e.h) 8.5
das süße Highlight... unser Signature Dessert
Waffel. Tonkabohnenparfait. Schokolade. Rum

Drinks aefällig...?

Die komplette Auswahl gibt's in unserer Barkarte!!

Bierempfehlung

Maxi Hell ...weil unsereinertrinktmaxlrainer	Fl. 0.33l	3.5
Lieblinsbier - Sials Obertrum. Salzburger	Fl. 0.33l	3.6
Crew Republic - Craft Beer aus München		
Foundation 11 - German Pale Ale	Fl. 0.33l	4.5

Aperitif

Russian Mama Pimms. Schwepes Wild Berru. Gurke. Minze	5.5
Lillet Spritz Lillet. Holunder. Soda. Gurke	5
Crodino Spritz Crodino. Prosecco. Soda	5.2

Wein

...in unserer Weinkarte findet ihr mehr Weine. auch im Offenausschank!

WeiB (o)	1/8	0.75
Sauvignon Blanc - Touraine		
Domaine de Crau - Loire. Frankreich	4.9	28
Grüner Veltliner - „Rameln“ Senftenberg		
Weinaut Proidl - Kremstal DAC	4.6	27
mama thresl Lieblinswein - Scheurebe		
Weinaut Sillu - Südsteiermark	4.2	26
Rot (o)		
Roble - Tempranillo...4 Monate im Eichenfass		
Bodega Tamaral - Ribera del Duero. Spanien	5.4	32
Nero D'Avola - DOP Vanità Organico		
Vianeti Zabu - Sizilien. Italien	4.9	29
Merlot - „Joe's Plauaround“ ...12 Monate im Barrique		
Weinaut Pfneisl - Mittelburgenland	5.8	34