



**MOON GARDEN**  
Contemporary Vietnamese Cuisine



## **MOON GARDEN RESTAURANT**

ist ein vietnamesisches Restaurant, das sich der Kunst des gesunden Essens verschrieben hat. Bei uns können Sie die reiche kulinarische Tradition Vietnams genießen, während wir gleichzeitig großen Wert auf Ihre Gesundheit legen.

Bei uns können Sie sich sicher sein, dass jedes Gericht mit Liebe und Sorgfalt zubereitet wird, um den natürlichen Geschmack der Zutaten hervorzuheben und gleichzeitig Ihre gesunde Ernährung zu unterstützen. Von knusprigen Frühlingsrollen bis hin zu duftenden Pho-Suppen und aromatischen Currys - jedes Gericht in unserem Moon Garden Restaurant bietet Ihnen die perfekte Kombination aus Geschmack und Nährstoffen. Unsere Küchenchefs verwenden nur hochwertige Zutaten und Gewürze, um Ihnen eine authentische vietnamesische Erfahrung zu bieten, die Ihre Sinne verzaubern wird.

Unser Name Moon Garden symbolisiert die Gemütlichkeit und Harmonie, die Sie in unserer einladenden Atmosphäre finden werden.

Herzlich willkommen im Moon Garden Restaurant und erleben Sie die gesunde Vielfalt der vietnamesischen Küche in ihrer besten Form.



## SUPPEN

- 1 **PHO BO** <sup>4,I,D</sup>  
 Diese wohlschmeckende Rindfleischsuppe gilt in Vietnam als beliebtes Nationalgericht. Unter Zugaben von Sternanis, Zimt, Ingwer und gegrillten Zwiebeln entfaltet sich diese feinwürzige Suppe. Angereichert mit Reisbandnudeln, Sojasprossen und reichhaltig frischen Kräutern ist sie eine Wohltat für Körper, Geist und Seele
- |          |       |
|----------|-------|
| a/ Klein | 8,90  |
| b/ Groß  | 16,50 |
- 2 **SUP MIEN** <sup>D,N</sup>  
 Glasnudelsuppe mit Gemüse und frischen Kräutern, wahlweise mit
- |                        |      |
|------------------------|------|
| a/ TOFU – Natur Tofu 🌱 | 6,90 |
| b/ GA - Hähnchen       | 7,50 |
- 3 **WANTAN SUPPE** 7,90  
 Maultaschen Suppe mit Hühnerfleisch - Garnelen Füllung, dazu kräftige Brühe, Frühlingzwiebeln und Kräuter
- 4 **SUP NUOC DUA** <sup>D</sup> 🌶️  
 Milde Kokossuppe mit Pilzen, Zitronengras, wahlweise mit:
- |                   |      |
|-------------------|------|
| a/ GA – Hähnchen  | 7,50 |
| b/ TOM - Garnelen | 8,50 |
- 5 **SUP CHUA TOM** <sup>D</sup> 🌶️ 8,50  
 Süß – Sauer Suppe mit Riesengarnelen, Pilze, Ananas, Zitronengras, Kräuter und Tomaten

## SALAT

- 6 **NOM DU DU** <sup>D,E</sup>  
 Grüner Papaya - Streifen - Salat mit hausgemachtem Dressing, frischen Kräutern wahlweise mit
- |                         |       |
|-------------------------|-------|
| a/ CHAY – Vegetarisch 🌱 | 8,90  |
| b/ BO - Rindfleisch     | 9,90  |
| c/ TOM - Riesengarnelen | 10,90 |
- 7 **NOM VIT XOAI** <sup>D,E</sup> 🌶️ 9,90  
 Mangostreifen-Salat mit gegrillter Ente, Erdnüssen und frischen Kräutern, dazu hausgemachtes Dressing

SALAT

8	<b>AVOCADO SALAT</b> <sup>D, N</sup> 🍌 Avocado Salat mit gegrillten Rindfleischwürfeln, Asiatischen Kräutern und Sesamsamen, dazu hausgemachtes Dressing	12,90
8A	<b>NOM CHAY</b> <sup>F, D</sup> Spezialer Vegetarisch-Salat mit jungen Sojablättern, Seetang, Lotusstängeln, Silberohr und versch. Kräutern	9,90
9	<b>GOI CUON – SOMMERROLLEN</b> Vietnamesische Reispapierrollen mit frischen vietnamesischen Kräutern, Mango, versch. Salat, wahlweise mit	7,50
	a/ TOFU - Natur Tofu <sup>D, E</sup> 🌱🌱	7,90
	b/ GA - Hühnerbrustfilet im Tempuramantel <sup>A, D, E</sup>	7,90
	c/ BO - Rindfleisch <sup>D, E</sup>	8,50
	d/ TOM - Riesengarnelen <sup>B, D, E</sup>	7,90
	e/ VIT – Ente <sup>D, E</sup>	

CRISPY VORSPEISEN

10	<b>KHOAI LANG CHIEN</b> <sup>A</sup> 🌱🌱 Gebackene Süßkartoffel-Pommes	6,50
11	<b>HOANH THANH CHIEN</b> <sup>A, B</sup> - GEBACKENE WANTAN Goldene Teigtaschen, gefüllt mit Hühnerfleisch und Garnelen, serviert mit Süß-Sauer-Soße	7,50
12	<b>NEM VIETNAM</b> <sup>B, C, D</sup> Hausgemachte vietnamesischen Frühlingsrollen, gefüllt mit Schweinehackfleisch, Garnelen und versch. Gemüse, serviert mit hausgemachtem Dressing	7,90
13	<b>NEM CHAY</b> <sup>A</sup> Hausgemachte vegetarische Frühlingsrollen mit versch. Gemüse, Taro, Mungbohnen, serviert mit Süß- Sauer-Soße	6,90
14	<b>CHA GIO MIX</b> <sup>A, B, C, D</sup> Kombination aus drei verschiedenen knusprigen Frühlingsrollen	9,50
15	<b>TOM LAN DUA</b> <sup>A, B</sup> Gebackene Riesengarnelen, ummanteln mit Kokosstreifen, dazu eine Süß-Sauer-Soße	9,50

## CRISPY VORSPEISEN

- 16 **GYOZA** <sup>A, B</sup>  
Knusprige gebackene Teigtaschen, wahlweise mit
- a/ Gemüse-Füllung 🌿 7,50
  - b/ Hühnerfleisch-Füllung 7,90
- 17 **CANH GA CHIEN** <sup>4, A</sup> 7,90  
Gebackene Hühnerflügel, serviert mit Süß – Sauer - Soße
- 17A **BANH UYEN UONG - VOGELNEST** <sup>A, B</sup> 8,90  
Sepia, Garnelen, Wasserkastanien umgewickelt mit knusprigem Nudelnest, serviert mit Pflaumen - Soße

## GEGRILLTE VORSPEISEN

- 18 **BO LA LOT** <sup>D</sup> 7,50  
Eingelegtes Rindhackfleisch mit Zitronengras, in Wildbetelblättern eingewickelt und gegrillt, serviert mit Reismudeln, Salat, Röstzwiebeln und hausgemachte Soße
- 19 **GA SATE** <sup>E</sup> 7,50  
Gegrillte Hühnerspieße, gewürzt mit Satay-Marinade, dazu ein würziger Erdnuss-Dip
- 20 **TOM LUI** <sup>B, D</sup> 9,50  
Garnelen in marinierten Schweinebauchstreifen gewickelt und gegrillt, serviert mit Reismudeln und frischen Kräutern, dazu hausgemachtes Dressing

## GEDÄMPFTE VORSPEISEN

- 21 **EDAMAME** 🌿🌿 5,90  
Gedämpfte junge Sojabohnen am Zweig, verfeinert mit Meersalz
- 22 **MIX DIMSUM** <sup>A, B, F</sup> 8,50  
Hakao und Xiumai mit Schrimps, Surimi, dazu Soja-Soße
- 23 **BANH CUON** <sup>A, D</sup> 9,50  
Hausgemachte gedämpfte vietnamesische Reismehl-Crêpes, gefüllt mit Hähnchenhackfleisch, serviert mit Limetten-Soße und Rindfleischröllchen in Wildbetelblättern

## VORSPEISEN VARIATION

(ab 2 Personen, Preis p.P.)

- 24 **VORSPEISEN PLATTE** <sup>B, D, E</sup> 16,90  
Sommerrollen mit Ente ( Goi cuon Vit) p.P  
Gebackene Wan Tan gefüllt mit Hühnerfleisch und Garnelen ( Hoanh Thanh Chien)  
Rindfleischröllchen in Wildbetelblättern (Bo la lot)  
Grüner Papaya-Salat mit Riesengarnelen ( Nom du du tom )  
Vietnamesische Frühlingsrollen ( Nem Vietnam)

## HÜHNERFLEISCH

- 30 **GA CURRY** <sup>1, D, G</sup> 🌶️🌶️  
 Hühnerfleisch in roter Currysoße und knackigen Gemüse, wahlweise:  
 a/ Mit zartem Hühnerbrustfilet 16,90  
 b/ Mit Hühnerbrustfilet im Tempuramantel 17,90
- 31 **GA SOT LAC** <sup>D, E, G</sup>  
 Hühnerfleisch mit versch. Gemüse in Erdnusssoße  
 a/ Mit zartem Hühnerbrustfilet 16,90  
 b/ Mit Hühnerbrustfilet im Tempuramantel 17,90
- 32 **GA LA QUE** <sup>D, E</sup> 🌶️ 16,90  
 Gebratenes Hühnerbrustfilet mit versch. Gemüse, Thai-Basilikum und Peperoni
- 33 **GA SA OT** <sup>D</sup> 🌶️ 16,90  
 Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Zitronengras, versch. Gemüse und Peperoni
- 34 **GA SOT XOAI** <sup>D</sup> 17,90  
 Knusprig gebackenes Hühnerbrustfilet im Tempuramantel mit versch. Gemüse und Mangostreifen in Mangosoße
- 35 **GA SOT ME** <sup>D</sup> 17,90  
 Knusprig gebackenes Hühnerbrustfilet im Tempuramantel mit versch. Gemüse in Tamarindensoße

## RINDFLEISCH

- 40 **BO CURRY** <sup>1, D, G</sup> 🌶️🌶️ 18,50  
 Gebratenes Rindfleisch in roter Currysoße und knackigen Gemüsen
- 41 **BO XAO CAN TOI** <sup>D, L</sup> 🌶️ 18,50  
 Gebratenes Rindfleisch mit Sellerie, Tomaten, Peperoni, knackigen Gemüsen und Knoblauch
- 42 **BO XAO RAU QUE** <sup>D</sup> 🌶️ 18,50  
 Gebratenes Rindfleisch mit frischen Gemüsen, Peperoni und Thai Basilikum
- 43 **BO XAO SA OT** <sup>D</sup> 🌶️ 18,50  
 Gebratenes Rindfleisch mit versch. Gemüse, Zitronengras und Chili

### ENTEN

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 50 | VIT CURRY <sup>1,D,G</sup> 🌶️🌶️                                    | 19,90 |
|    | Knusprige Ente in roter Currysoße und knackigen Gemüsen            |       |
| 51 | VIT SOT LAC <sup>D,E,G</sup>                                       | 19,90 |
|    | Knusprige Ente in Erdnuss-Soße und knackigen Gemüsen               |       |
| 52 | VIT SOT XOAI   | 19,90 |
|    | Knusprige Ente mit frischen Gemüsen und Mangostreifen in Mangosoße |       |
| 53 | VIT XAO LA QUE <sup>D</sup> 🌶️                                     | 19,90 |
|    | Knusprige Ente mit Thai Basilikum und versch. Gemüse               |       |
| 54 | VIT SOT ME   | 19,90 |
|    | Knusprige Ente mit frischen Gemüsen in Tamarindensoße              |       |

### MEERESFRÜCHTEN

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 60 | CA HOI CA RI <sup>1,D,G</sup> 🌶️🌶️  | 21,90 |
|    | Gegrilltes Lachsfilet in roter Currysoße und knackigen Gemüsen            |       |
| 61 | CA HOI RAU QUE <sup>D</sup> 🌶️  | 21,90 |
|    | Gegrilltes Lachsfilet mit Thai Basilikum, frischen Gemüsen und Peperoni   |       |
| 63 | TOM CURRY <sup>1,B,D,G</sup> 🌶️🌶️   | 22,90 |
|    | Riesengarnelen in roter Currysoße und knackigen Gemüsen                   |       |
| 64 | TOM XAO SA OT <sup>B,D</sup> 🌶️   | 22,90 |
|    | Gebratenes Riesengarnelen mit Zitronengras, Gemüse, Zwiebeln und Peperoni |       |
| 65 | MUC XAO LA QUE <sup>B,D</sup> 🌶️  | 21,90 |
|    | Gebratener Sepia mit Thai-Basilikum und frischen Gemüsen                  |       |

### VEGETARISCHE

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 70 | TOFU CURRY <sup>1,D,G,F</sup> 🌶️🌶️🌿  | 15,90 |
|    | Gebratener Naturtofu in roter Currysoße und knackigen Gemüsen                          |       |
| 72 | TOFU XAO SA OT <sup>1,D,G,F</sup> 🌶️🌶️🌿  | 15,90 |
|    | Gebratener Naturtofu mit Zitronengras, Gemüse, Zwiebeln und Peperoni                   |       |
| 73 | RAU XAO THAP CAM <sup>D,F</sup> 🌿  | 15,90 |
|    | Verschiedene frische Saisongemüse, Pak choi und Knoblauch, gebraten in einer Wokpfanne |       |
- 

### VEGETARISCHE

- 74 TOFU XAO LA QUE <sup>D,F</sup> 🌶️🌿 15,90  
Gebratener Tofu mit Thai – Basilikum und versch. Gemüse

### CHEFKOCH EMPFEHLUNG

- 80 BO LUC LAC <sup>A,D</sup> 21,50  
Gebratene Rindfleischwürfel mit Zwiebel, Schalotten, Süßkartoffel - Pommes dazu ein Salat mit hausgemachtem Dressing
- 81 HAI SAN XAO <sup>D</sup> 🌶️ 24,90  
Sepia, Riesengarnelen und Jakobmuscheln, gebraten mit Sellerie, Peperoni, Ananas, Tomaten und Knoblauch
- 82 CA DORADE SOT ME <sup>D</sup> 22,90  
Gebackene Dorade mit frischem Gemüse und hausgemachter Tamarindensoße
- 

### NUDELGERICHTE

#### 90 BUN TRON

Lauwarme Reismudeln mit Zitronengras, Salat, Erdnüssen und Röstzweibeln, angereichert mit verschiedenen Kräutern und hausgemachter Limettensauce, wahlweise mit:

a/ TOFU - Gebratener Naturtofu <sup>D,E,F</sup> 	16,90
b/ GA - Hühnerbrustfilet im Tempuramantel <sup>A,D,E</sup>	17,90
c/ BO - Gebratenes Rindfleisch mit Zitronengras und Zwiebeln <sup>D,E</sup>	18,90
d/ BO LA LOT - Gegrillte Rindfleischröllchen in Wildbetelblättern	18,90
e/ VIT – Knusprige Ente <sup>A,D,E</sup>	19,90
f/ NEM – Vietnamesische Frühlingsrollen, gefüllt mit Schweinehackfleisch und Garnelen <sup>D,E</sup>	17,90

#### 91 PHO XAO <sup>F,L</sup>

Gebratene Reismudeln mit frischem Saisongemüse, Koriander, Röstzweibeln, wahlweise mit:

a/ Tofu - Naturtofu <sup>D,F</sup> 	16,90
b/ GA – Hühnerfleisch <sup>A,D</sup>	17,90
c/ BO - Rindfleisch <sup>D</sup>	18,90
d/ VIT - Knusprige Ente <sup>A,D</sup>	19,90
e/ TOM - Riesengarnelen <sup>D</sup>	22,90

#### 94 MIEN XAO <sup>F,L</sup>

Glasnudeln mit frischem Saisongemüse und Koriander, wahlweise mit :

a/ TOFU - Tofu <sup>D,E,F</sup> 	16,90
b/ GA – Hühnerfleisch <sup>A,D,E</sup>	17,90
c/ BO - Rindfleisch <sup>D,E</sup>	18,90
d/ VIT - Knusprige Ente <sup>A,D,E</sup>	19,90
e/ TOM - Riesengarnelen <sup>D,E</sup>	22,90

ZUM SELBSTROLLEN

93 TU CUON <sup>D, E, 1</sup>

Wir führen Sie in die Kunst des Sommerrollen gerne ein! Direkt an Ihrem Tisch werden traditionell vietnamesische Kräuter, Salat und Fleisch in Reispapier eingerollt. Dazu reichen wir Ihnen verschiedene Dips. Wählen Sie bei den Haupt-Zutaten zwischen:

- a/ TOFU - Gebratener Tofu <sup>D, F</sup> 17,90
- b/ GA - Hühnerbrustfilet im Tempuramantel <sup>A, D, E</sup> 18,90
- c/ BO - Gebratenes Rindfleisch mit Zitronengras und Zwiebeln, Frühlingszwiebeln <sup>D, E</sup> 19,90
- d/ TOM – Gebratene Riesengarnelen mit Zitronengras und Frühlingszwiebeln <sup>D, E</sup> 23,90

BEILAGEN ZU ALLEN HAUPTGERICHTEN

B1	Gekochter Reis	3,0	B4	Reispapier	0,5
B2	Reisnudeln	3,0	B5	Frische Kräuter	3,0
B3	Extra-Sauce	3,0	B6	Verpackung	1,0

## DESSERT

D1	<b>CHUOI CHIEN KEM</b> <sup>A, C, G</sup> Gebackene Bananen mit Vanille-Eis	7,50
D2	<b>BANH DUA</b> Gebackene Kokosbällchen, verfeinert mit frischen Kokosstreifen und braunem Zucker	6,90
D3	<b>MOCHI</b> Klebreisbällchen mit verschiedener Eisfüllungen (3 St.)	8,90
D4	<b>HAUSGEMACHTE KOKOS - PANNA - COTTA</b> Hausgemachte Kokos - Panna - Cotta, serviert mit Mango Püree und garniert mit frischem Obst	6,50
D5	<b>XOI XOAI</b> Gedämpfter Klebreis, serviert mit frischer Mango und Kokosmilchsoße, verfeinert mit geröstetem Sesam und Kokosstreifen	8,90
D6	<b>KEM TRA XANH</b> Erfrischendes Eis aus grünem Tee	6,90

**ALLERGENE:** A= glutenhaltiges Getreide; B= Krebstiere; C= Eier; D= Fisch; E= Erdnuss; F= Soja; G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose); H= Schalenfrüchte; L= Sellerie; M=Senf; N= Sesamsamen; O= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l; Pr Lupinen; R= Weichtiere

**ZUSATZSTOFFE:** 1= mit Farbstoff, 2= mit Konservierungsstoff, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Geschmacksverstärker, 5= geschwefelt, 6= geschwärzt 7= gewachst, 8= mit Phosphat, 9= mit Sorbit, 10=Milcheiweis 11= koffeinhaltig 12= chininhaltig

🌶️ = Leicht Scharf

🌶️🌶️ = Scharf

🌿 = Vegetarisch

🌿🌿 = Vegan



---

## HAUSGEMACHTE DRINKS

---

Mango – Ingwer Limonade <sup>1,2</sup> (Mangosaft, Ingwersaft, Zitronensaft, Minze, Chiasamen, Sodawasser)	6,90
Limonade (Limette, Minze, Zucker, Ingwer, Chiasamen und Sodawasser)	6,50
Summer Berry <sup>1,2</sup> (Erdbeeren, Minze, Limette, Chiasamen und Wildberry )	6,90
Kumquat Smash <sup>1,2</sup> (Kumquats, Ingwer, Minze, Limette, Ginger Ale)	7,50
Lemongrass Tree <sup>1,2</sup> ( Limette, Minze, Ingwer, Chiasamen, Orange, Ginger Ale)	7,50
Mango Lassi <sup>1,2</sup> (Mangosaft, Mangopüree, Joghurt)	6,90

## APERITIFS

---

Haus Spritz <sup>1</sup> (Aperol, Maracujasaft, Holundersirup, Zitronensaft, Prosecco)	8,50
Lillet Wildberry <sup>1</sup> (Lillet Blanc, Schweppes Wildberry, Gurke, Minze)	7,90
Aperol Spritz <sup>1</sup> (Aperol, Prosecco, Sodawasser)	7,90
Hugo <sup>2</sup> (Prosecco, Holundersirup, Sodawasser, Minze, Limette)	7,90
Ginger Spritz <sup>2</sup> (Dry Vermouth, Ginger, Tonic Wasser)	7,90
DejaVu Spritz <sup>1</sup> (DejaVu Aperitif, Tonic Wasser, Orange)	7,90



## SIGNATURE COCKTAILS

Muay Thai <sup>1</sup> (Weißer Rum, brauner Rum, Overproof Rum, Orgeat, Zucker, Limette, Ananas, Maracuja)	11,90
Mango Colada <sup>1,2</sup> (Weißer Rum, brauner Rum, Mangopüree, Kokosnusmilch)	10,90
Saigon Mule <sup>2</sup> (Vodka, Ingwer, Limette, Thomas Henry Spicy Ginger)	9,90
Cassis Thai Smash <sup>1,2</sup> (Gin, Thai Basilikum, Shiso, Apfelsaft, Limettensaft, Crème de Cassis)	10,90
Strawberry Dream <sup>1</sup> (Weißer Rum, Zitronensaft, Bergamot Likör, Orgeat, Erdbeerpüree)	10,90
Garden Sling <sup>1</sup> (Gin, Gurke, Minze, Limette, Ginger Ale)	9,90

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Tropical Feeling <sup>1</sup> (Lychee, Lycheesaft, frische Passionsfrucht, Limette)	8,50
Red Temptation <sup>1,2</sup> (Guavasaft, Erdbeerpüree, Bananesirup, Zitronensaft)	8,50
Beach Life <sup>1</sup> (Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine)	8,50

## SPIRITUOSEN

Gin (2cl) Tanqueray	3,90
Hendrick / Roku Gin	4,50
Gin Mare / Monkey 47	4,90
Wodka (4cl) Pircher Williams Riserva	7,90
Rum (4cl) Havana 7y <sup>1</sup>	7,90
Whisky (4cl) Maker's Mark <sup>1</sup> / Chivas 12 <sup>1</sup>	7,50

## SPIRITUOSEN

Cognac (4cl)		
Hennessy VS <sup>1</sup>		8,90
Grappa (2cl)		
Nonino Chardonnay Grappa		5,50
Liköre (4cl)		
Ramazotti <sup>1</sup> / Averna <sup>1</sup> / Amaretto <sup>1</sup>		5,90
Asian Spirits (4cl)		
Pflaumewein		4,50
Nep Moi (Reisschnaps)		5,50
Mekong Whisky		6,20

## WASSER/ SOFTDRINKS /SÄFTE

Karaffen		
<i>Wählbar mit Limette, Minze, Zitronengras, Ingwer oder Orange</i>		
Detox - Wasser, mit/ohne Kohlensäure	1,0L	6,90
Mineralwasser		
Adelholzener, mit/ohne Kohlensäure	0,25L/0,75L	3,20 / 6,90
Softdrinks <sup>1, 3, 6, 7, 8, 9</sup>		
Coca-Cola, Cola Zero, Sprite, Mezzo Mix	0,2L/0,4L	3,20 / 4,50
Schweppes		
Tonic <sup>9</sup> / Ginger Ale <sup>1</sup>	0,2L	3,50
Säfte	0,2L/0,4L	3,20 / 5,50
(Apfel, Johannisbeere, Orange, Ananas, Mango, Lychee, Guava, Maracuja)		
Schorle	0,4L	4,70

## BIER

Ayinger Bier vom Fass	0,5L	4,70
Radler / Russen	0,5L	4,70
Ayinger Weißbier	0,5L	4,70
(Weizen Helle/ Dunkel )		
Schneider Weizen Alkoholfreies	0,5L	4,70
Saigon Bier <sup>1C</sup>	0,33L	5,50

## KAFFEE UND TEEGENUSS



Espresso <sup>H</sup> / Espresso Doppio <sup>H</sup>	2,50 / 3,70
Cappuccino <sup>f</sup>	3,90
Latte Macchiato <sup>H,f</sup>	4,50
Vietnamesischer Kaffee mit gesüßter Kondensmilch	5,50
Hausgemachter Bio-Tee (aus frischem Ingwer, Limettenblättern, Zitronengras und Honig)	4,70
Frischer Tee mit Honig Pfefferminz Tee, Ingwer Tee oder Orangen – Ingwer Tee	4,50
Jasmin Tee	4,50



## SCHAUMWEINE & OFFENE WEINE

<b>Offene Schaumweine</b>	<b>0,1L</b>	
Cremant d'Alsace Brut / Clement Klur / Elsaß, Bio <i>cremig, feinperlig, elegant</i>	5,90	
<b>Offene Weißweine</b>	<b>0,1L</b>	<b>0,2L</b>
Riesling trocken QbA / Steffen Mugler, Pfalz, Bio <i>mineralisch, kühl, Zitrus, grüner Apfel</i>	3,90	6,90
Pinot Grigio Civranetta DOC / Fidora, Veneto, Bio <i>saftig, fruchtig, reife Nashi Birne, Ingwer</i>	4,50	7,90
Cuvée Blanc (Auxerrois, Weißburgunder, Chard)/ Steffen Pflaz, Bio <i>ausgewogen, stoffig, exotische Früchte, Limette</i>	4,50	7,90
Toscana IGT / Il Corzanello Bianco 2022, Bio <i>Liguster, Zitronengelee und Zitronenzesten</i>	4,90	8,90
Sauvignons Blanc 100% / Habla de Ti...2002, Bio <i>Pfirsich, Mango, Aprikose, frischen Tomatenblättern</i>	5,50	9,90
<b>Weinschorle</b>		5,90
<b>Offene Roséweine</b>	<b>0,1L</b>	<b>0,2L</b>
"Hase" Rosé (Cabernet, Merlot) / Kühling Gillot, Rheinhessen, Bio <i>würzig, kräutig, Rhabarber, Vanille</i>	4,50	7,90
<b>Offene Rotweine</b>	<b>0,1L</b>	<b>0,2L</b>
Merlot Méditerranée IGP / Roche Audran, Rhône, Bio <i>weich, rund, elegant, Pflaume, Nelke, Zimt</i>	3,90	6,90
Montepulciano d'Abruzzo Doc.Bio/ Francesco Cirelli 2021, Bio <i>hellen Kirschrot, Sauerkirschen, Granatapfel, Nelken und Pfeffer</i>	4,90	8,50

## FLASCHENWEINE

### Champagne

Chouilly Grand Cru, Rosé Extra Brut / Vazart Coquart 0,75L 90  
/ Champagne  
*feinperling, elegant, salzig, Quitte, Limette, Ingwer*

### Weißwein

0,75L/Flasche

Grüner Veltliner "Wagram" / Karl Fritsch, Wagram, Bio 28  
*zugänglich, saftig, weißer Pfeffer, Heu*

Chardonnay Reserve 2022 / Unfiltriert, Pfalz, Steffen Mugler, Bio 30  
*herrlich heftig, einladend, Pfirsich, Apfelkuchen, Patisserie  
und gerösteten Mandeln*

Weißburgunder "vom Löss" QbA / Franz Keller, Baden, Bio 31  
*Mineralisch, stoffig, Klee, Zitrus*

Grauburgunder QbA "Quinterra" / Kühling - Gillot, Rheinhessen, Bio 35  
*saftig herb, animierend, Kumquat, etwas Exotik*

Sauvignon Blanc "Kalk & Kreide" / Tement, Südsteiermark, Bio 42  
*Kräutig – würzig, mineralisch, frisches Heu, Zitronengras*

Sancerre AOC "Mosaique" / Claude Riffault, Loire, Bio 63  
*Finessenreich, balanciert, Steinobst, weiße Blüten*

### Rosé

Provence Rosé AOP / Château Revelette, Provence, Bio 36  
*Grapefruit, Johannisbeere, Vanille, seidig, Frisch*

### Rotwein

Toscana Rosso IGT (Cabernet, Sangioves, Merlot) / 35  
Corzano e Paterno, Toskana  
*stoffig, rauchig, elegant, Sauerkirche, Holz*

Zweigelt "Selektion" / Tement, Südsteiermark, Bio 42  
*reif, weich, schwarze Johannisbeere, Blaubeeren, Efeu*

Côtes du Rhône Rouge AOC / Domaine du Marcoux, Rhône, Bio 39  
*dicht, warm, intensiv, Thymian, reife Kirche*