



garage
DIE TÜFTLER by
weiß

BOWL WOCHEN

15.01 - 26.01

Suppen

Rindsuppe
mit Frittaten

Apfel Ingwer Suppe (vegan)

Vorspeisen

Crostini (3 Stück)
Prosciutto | Mozzarella | Pesto | Tomate

Carpaccio vom Rind
Pesto | Rucola | Parmesan

Ziegenkäse Crème Brûlée
Marillenchutney | Salat | Brotchip

Für die Allergene wenden Sie sich bitte an das Service Team.
Preise in der gesamten Karte in Euro inklusive Steuern und Abgaben.

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel vom Schwein

Petersilienkartoffeln | Optional: mit Pommes

Original Wiener Schnitzel vom Kalb

Petersilienkartoffeln | Optional: mit Pommes

steirischer Backhendlsalat in Kübiskernpanade

Blattsalat | Kernöldressing

New York Burger mit Pommes

Honey Sesame Bun | Rinderfaschiertes
Cheddar | Salat | Speck | Zwiebelmarmelade

gebratenes Forellenfilet [Fischerei Ebner, Uttendorf]

mediterranes Gemüsegröstl

Spaghetti

mediterranes Gemüseragout | Burrata

Für die Allergene wenden Sie sich bitte an das Service Team.
Preise in der gesamten Karte in Euro inklusive Steuern und Abgaben.

Asia Tempura Chicken Bowl

Basmatireis | Teriyaki | Tempura Chicken | Gemüse
Erdnüsse | Mango-Krautsalat | Erdnusssoße

Burrito Beef Bowl

mexikanischer Reis | Avocado Dressing | Faschiertes | Nachos | Mais
Kidneybohnen | Guacamole | Paprika | Sour Cream

Thai Sweet Chili Chicken Bowl

gebratener Asiareis | Teriyaki Dressing | Sweet Chili Chicken | Gemüse
Mango-Krautsalat | Sweet Chili Mayo

Salmon Wasabi Bowl

Basmatireis | Teriyaki Dressing | Teriyaki Lachs | Gemüse
eingelegter Ingwer | Mango | Wasabi-Mayo

Spicy Tuna Bowl

Basmatireis | Chili Dressing | Thunfisch Sashimi | Gemüse | Sesam | Mangosoße

Beef Bowl

Basmati | rosa gebr. Beiriedstreifen | Honig-Senf Dressing | Röstzwiebel
Gemüse | Gitterpommes | Chimichurri

Mediterranean Veggie Bowl

Couscous | Tomatendressing | mediterranes Gemüse | Oliven
gebackene Mozzarellabällchen | Kräutersoße

Falafel Bowl (vegan)

Basmatireis | Falafel | Hummus | Tahindressing | Gemüse | Rote Beete Soße

Coconut Shrimp Bowl

Basmatireis | gebratene Garnelen | Currydressing | Gemüse | Kokossauce

Für die Allergene wenden Sie sich bitte an das Service Team.
Preise in der gesamten Karte in Euro inklusive Steuern und Abgaben.

Desserts

weißes Schokomousse

Fruchtspiegel | Himbeersorbet

gebackene Apfelscheiben

hausgemachtes Zimteis

Eispalatschinke

Vanilleeis | Schokosauce | Mandeln

Marillenpalatschinke [2 Stück]

hausgemachte Marillenmarmelade

Affogato al caffè

Sorbet

wechselnde Sorten

Sgroppino Sabine Style

Torte des Tages | Kuchen des Tages

Original Weiß Roulade

Für die Allergene wenden Sie sich bitte an das Service Team.
Preise in der gesamten Karte in Euro inklusive Steuern und Abgaben.

WE WANT YOUR FEEDBACK!



Es ist uns ein großes Anliegen, **qualitativ hochwertige, saisonale und regionale Produkte** anzubieten. Außerdem ist es uns überaus wichtig, die Kunst der Gastronomie hochleben zu lassen. Deshalb ist bei uns nahezu alles **hausgemacht**. Marmeladen, Säfte, Speisen, Süßspeisen und vieles mehr werden täglich mit viel Liebe produziert und verkocht. Um dies zu ermöglichen, benötigen wir hochwertige Produkte, diese beziehen wir von folgenden **Lieferanten**: Fleisch: Metzgerei Graf Munderfing & Bauernhof Rathgeber | Fisch: Fischerei Ebner St. Florian | Geflügel: Spatzenegger Munderfing | Wild: aus dem eigenen Revier & Spatzenegger Munderfing | Joghurt & Topfen: Feldbacher Munderfing | Obst und Gemüse: Biohof Genger & Handelshaus Wedl & je nach Saison aus der jeweiligen Region (z.B. Marillen aus der Wachau & Eierschwammerl aus dem Lungau) | Burger Bun: Bäckerei Heinzl | Burger Patties: Metzgerei Sieberer | Brot: Bäckereien Leimüller, Ringeltaube, Zagler & Sailer | Eier: Bauernhof Barth & Spatzenegger Munderfing Handelshaus: Wedl (Hauptaugenmerk auf regionale und saisonale Produkte) Dieselbe Philosophie verfolgen wir auch bei den Getränken (siehe Karte).