



HERZLICH WILLKOMMEN

IM GARTEN DER

FLEISCHLOSEN GELÜSTE

Euer The Green Garden Team

GRÜNEN APPETIT!



Di-Sa: 12:00-14:00/17:30-21:00

Die grüne Karte

Prosecco 3,90

Lavendel- oder Minzprosecco 4,40

Dellago Ingwer-Rosenschaumwein 4,40

Vorspeisen

The Green Garden Buddha bowl 9,50 * H

Wildkräutersalat mit gebackenem Ei 8,50 A,C

Spargel in Tempurateig mit Koriander-Mango Chutney 8,50 * A

Knusprige Auberginen-Sticks mit rauchigem Tahini-Dip 7,50 * A,N

Suppen

Vegane Fritattensuppe 4,50 * A,L

Erbsensuppe mit Minze 6,50 *

Vegan = *

GRÜNEN APPETIT!



Di-Sa: 12:00-14:00/17:30-21:00

Hauptspeisen

Indische Thali Bowl (Reis,Spinat,Linsen,Papadam,Chutney) 14,50 * F,H,N

Wrap mit Falafel, Hummus und Spinat * 11,50 A,F,H

Veganer Burger mit Pommes und Dip 9,50 * A,F,M,P

Rote-Rüben-Medaillons mit Miso und Kartoffel-Erbsen Püree 14,50 * F,N

Handgemachte Ziegenkäsetortellini auf gebratenem Gemüse 13,50 A,C,G

Flammkuchen mit Zucchini, Birnen und Camembert 14,50 A,G

Bärlauch-Risotto mit karamellisierten Ziegenkäse 13,50 G,L

Dessert

Apfel-Rhabarber-Zimt Crumble mit Eis 8,50 * A,F

Mango-Chiapudding mit Kokosflocken und gebackenen Bananen 7,50 * A

Schokoladenbrownie mit Eis und karamellisierten Erdnüssen 8,50 * A,E

Vegan = *

Auf Wunsch vegan = (*)

GRÜNEN APPETIT!



Die grüne Getränkekarte

BIER

Trumer Pils 0,2 Fass	3,10	Stiegl Zwickl Paracelsus Bio 0,3 Flasche	3,50
Trumer Pils 0,3 Fass	3,40	Dunkles Weissbier „Die Weisse“ 0,5 Flasche	3,90
Trumer Pils 0,5 Fass	4,00	Sigl's Zitronen Radler 0,3 Flasche	3,30
Stiegl Weisse 0,3 Flasche	3,40	Sigl's 0,3 Flasche	3,30
Stiegl Freibier 0,3 alkoholfrei	3,40	Trumer Hopfenspiel 0,3	3,30
Woif Oids Troad Pale Ale 0,3	4,10		

ALKOHOLFREI

Lauretana ohne 0,25	2,80		
Lauretana mild 0,25	2,80	Fritz Kola (Cola, Orange)	3,90
Lauretana ohne 0,5	4,40	Minze Soda 0,25 / 0,5	2,20 / 4,00
Lauretana mild 0,5	4,40	Minze Leitung 0,25 / 0,5	1,90 / 3,60
Soda Zitrone 0,25	1,70		
Soda Zitrone 0,5	2,90		
Rauch Soda 0,5	3,80	Apfelsaft gespr. 0,25 / 0,5	2,10 / 3,70
Rauch Leitung 0,5	3,50	Fruchtsäfte pur 0,25	3,30
Soda 0,25	1,40	Helga	4,10
Soda 0,5	2,50	Div. Demmers Eistee	3,90

Spritziger Wein

Weisser Spritzer Grüner Veltliner 1/4 4,10

GRÜNEN APPETIT!



Offene Weißweine

Grüner Veltliner Kamptal Bio (vegan) 4,40
Weingut Christoph Edelbauer

Hellgelbe Farbe mit grünem Schimmer. In der Nase frisch und fruchtig sowie am Gaumen jugendlich und leicht, elegant und verspielt. Ein echter Trinkspaß.

Grüner Veltliner Reserve Bio (vegan) 4,70
Weingut Christoph Edelbauer

Strahlendes Hellgelb, in der Nase würzig mit einem Hauch dunkler Pfeffer und am Gaumen lang anhaltend und fordern.

Chardonnay Bio (vegan) 4,40
Weingut Christoph Edelbauer

Die Farbe leuchtendes Gelb. In der Nase wie ein Korb voller intensiver tropischer Früchte. Am Gaumen schmeichelnd weich, nussig mit großen Schultern!

Riesling Bio (vegan) 4,40
Weingut Christoph Edelbauer

Die Farbe leuchtendes Hellgelb, in der Nase leicht tropisch mit einem Hauch von Zitrus und am Gaumen elegant und modern. Eine Gaumenfreude.

Sauvignon Blanc 4,20
Weingut Tement

Das Reizklima des Hochkittenberg in Kombination mit dem Sausaler Urgestein sorgt im Wein für feinnervige Aromen. Ribisel & Sellerie, kompakt mit vibrierender Säure.

GRÜNEN APPETIT!



Offene Rotweine

Zweigelt Bio (vegan)
Weingut Christoph Edelbauer

4,40

Farbe tief dunkles Weinrot. In der Nase macht sich der Duft dunkler Früchte breit.
Am Gaumen viel Druck, weich und reif.

Pinot Noir Bio Vegan (rot) 2011
Weingut Christoph Edelbauer

4,60

Karminrote Farbe. In der Nase Duftend nach dunklen Waldbeeren. Am Gaumen elegant, komplex, harmonisch. Ist mit nur 1500 Flaschen eine Rarität!



Demmers Teehaus
Bio Eistee Spezialitäten

Green-Lime

Matcha-Ginger

Black-Lemon

Red-Berry

3,90 €

GRÜNEN APPETIT!



Gin-Mix by The Green Garden

GURKEN-GIN

ROSMARY-GIN

CHILI-LIMETTEN-GIN

6,80 €

GRÜNEN APPETIT!



Vitamin B12 gefällig?

Hier kommt

HELGA

Erfrischungsgetränk mit
Chlorella-Alge

4,10 €

GRÜNEN APPETIT!



Allergen-Übersicht

Glutenhaltiges Getreide/Cereals containing Gluten	A
Krebstiere/Crustaceans	B
Ei/Eggs	C
Fisch/Fish	D
Erdnuss/Peanuts	E
Soja/Soya	F
Milch oder Laktose/ Milk or Lactose	G
Schalenfrüchte/Tree nuts	H
Sellerie/Celery	L
Senf/Mustard	M
Sesam/Sesame	N
Sulfite/Sulphur dioxide	O
Lupinen/Lupin	P
Weichtiere/Molluscs	R

Aufgrund der Arbeitsabläufe in unseren Küchen können wir jedoch nicht garantieren, dass unsere Mahlzeiten keine Spuren von Nüssen enthalten.

GRÜNEN APPELIT!



The Green Garden Menu Card

Prosecco 3,90

Lavender or Mint Prosecco 4,40

Dellago Ginger-Rose-Prosecco 4,40

Appetizer

The green garden Buddha Bowl 9,50 * H

Wild herb salad with deep-fried egg 8,50 A

Asparagus in Tempura with cilantro-mango chutney 8,50 * A

Crispy aubergine-sticks with smokey tahini dip 7,50 * A,N

Soups

Vegan Fritattensoup (typical Austrian pancake soup) 4,50 *A,L

Pea soup with mint 6,50 *

GRÜNEN APPETIT!



Main dishes

Indish Thali Bowl (rice,spinach,lentils,papadam,chutney) 14,50 *F,H,N

Wrap with falafel,hummus and spinach 11,50 * A,F,H

Vegan burger with homemade potato wedges and dip 9,50 * A,F,M,P

Handmade Pestotortellini on grilled vegetables 13,50 A,C,G

Beetroot médaillons with miso and mashed pea-potatoes 14,50 * F,N

Tarte flambée with zucchini, pears and camembert 14,50 A,G

Wild garlic risotto with caramelized goat cheese 13,50 G,L

Dessert

Seasonal crumble with ice cream 7,50 * A,F

Mango-chia pudding with coconut flakes and deep fried bananas 7,50 * A

Chocolate brownie with ice cream and caramel 8,50 * A

Vegan = *



Neu bei uns !!!

Frisches Kokoswasser

6,50

Schützt die Magenschleimhaut

- Hemmt die Bakterienbildung
- Senkt den Blutzuckerspiegel
- Entgiftet
- Gesunde Haut
- Gesunde Haare

GRÜNEN APPETIT!