

Herzlich willkommen im VAUN.

Braucht ein Restaurant eine Philosophie?
Wahrscheinlich schon. Wir haben einige sehr einfache Prinzipien: Transparenz, Nachhaltigkeit, Esskultur und Qualität. Deswegen beziehen wir unser Obst, Gemüse, Käse und Fleisch von ausgesuchten kleinen Manufakturen, die überschaubare, realistisch kontrollierbare Mengen herstellen und ihr Handwerk genauso lieben wie wir. Nur so können wir uns dafür verbürgen, dass alle unsere Produkte frisch und nachhaltig produzierbar sind. Im Sinne einer Esskultur, die mehr ist als Nahrungsaufnahme. Im Interesse unserer Gesundheit und einer Natur, die auch unsere nachfolgenden Generationen ernähren soll.

Guten Appetit.

Welcome to the VAUN

Does a restaurant need a philosophy? Probably yes! We have listed a few principles as guidelines: transparency, Sustainability, food culture and quality. That is why we obtain our fruit, vegetables, dairy products, fish and meat from carefully chosen manufacturers. They produce clear, realistic and controlled quantities. These producers take pride in the quality of their products just like we take pride in what we present to you. Our Eating culture is thus our endeavor to offer you fresh and sustainable food to be enjoyed and consumed for your nutritional benefit and enjoyment. In the Interest of your health and the sustainability of our environment, so also for our future generations..... we wish you:“ Guten Appetit “,

Allergen-Kennzeichnung

Aufgrund eines neuen EU-Gesetzes, müssen wir Sie auf Allergene hinweisen die wir in unseren Gerichten verwenden, verarbeiten oder bereits enthalten sind. Die Wichtigsten Allergene die 90 % aller Allergien auslösen sind : Gluten, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch und Milchprodukte (Laktose), Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid Sulfite Lupine und Weichtiere. Wenn Sie auf einer dieser Lebensmittel allergisch reagieren, informieren Sie unser Servicepersonal oder wenden Sie sich an die Küche um eine passende Alternative zu finden.

Information about allergen

Due to a new EU law, we have to inform you about all kind of allergen which are used or already included in our courses or products. The most frequent allergen (responsible for 90 % of all allergies) are: gluten, eggs, fish, soy, milk and milkproducts (lactose) crustaceans, Nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulphur dioxide, Sulfite, Lupins and molluscs. In case of any intolerance of these mentioned allergen, please inform our service staff or contact the chef for adequate alternatives.

SPEISEKARTE GÜLTIG VOM 09.1. - 29.1.2018 MO-SA AB 17:30 UHR , SONN – UND FEIERTAGS GESCHLOSSEN]

Suppen/ soups

Mandelschaumsuppe | gerösteter Rosenkohl | Gewürzbrotroutons € 5,80
Almondsoup | roasted Brussels sprouts | Spice bread

Champagner – Senf – Suppe | Gewürzmilchschaum | Rosmarin-Crostini € 5,90
Champagne-Mustard-Soup | seasoning milk foam | rosemary crostini

Vorspeisen/ Starters

Tatar von Kalb | Wasabi Mayonnaise | Algensalat | eingelegter Kürbis € 11,80
Tatar from calf | Wasabi Mayonnaise | seaweed salad | pickled Pumpkin

Lachs im Sesam-Zimt-Mantel | Mango | chili | Avocado € 10,80
Salmon in sesame-cinnamon-coat | Mango | chili | Avocado

Vorspeisen/ Starters

Radicchio-Birnen-Salat | Pancetta | Rote Bete | Walnuss | Ricotta | Spitzkohl € 9,80
Radicchio pears salad | Pancetta | beetroot | Walnut | Ricotta | cabbage

Avocado-Kichererbsen-Salat | Mango | Minze | Blattspinat | Curry-Kokos-Dressing € 9,60
Avoacdo chickpeas salad | Mango | Mint | Spinach | Curry-coconut Dressing

Hauptspeisen / main course

Kürbis-Parmigiana | Gorgonzola | Braune Butter | Grünkohl-Spinat-Salat | Walnuss € 13,80
Pumpkin-Parmigiana | Gorgonzola | Brown butter | Kale-spinach-salad | Walnut

Gebratenes Lachsfilet | Erbsenpüree | Kräutersalat | Granatapfel | Limonenöl € 17,50
Roasted Salmon | Pea puree | herb salad | pomegranate | lime oil

Rehmedallions I Winterlicher Rotweinsud I Rosenkohlcreme I zweierlei Petersilienwurzel I Rote Bete
Deer medallions I wintry red wine I brussels sprouts cream two kinds of parsley root I beetroot € 21,20

Tandori Chicken I Kräutermantel I Kichererbsenmousse I marinierte Paprika
Tandori Chicken I herbal coat I chickpeas mousse I marinaded paprika € 16,20

Dessert/Dessert

Topfenknödel I Haselnusseis I Orangenröster I Zimtbrösel
quark dumplings I Hazelnut ice cream I orange ragout I cinnamon crumble €5,90

Knusper Mille Feuille I Mascarpone I Schokolade I Himbeere I Lillet Sorbet
Crisp Mille Feuille I mascarpone I chocolate I raspberry I Lillet Sorbet € 5,70

Gebackerner Ziegenkäse I Rotkohlespuma I Walnussbrot
Baked goat cheese I Red cabbage foam I Walnut bread € 6,90

Getränke

KAFFEE, TEE & SCHOKOLADE

Espresso	2,00 €
Espresso Macchiato	2,20 €
Doppelter Espresso	3,10 €
Tasse Kaffee	2,60 €
Cappuccino	2,80 €
Vanilla Macchiato	3,30 €
Chai Tea Latte	3,30 €
Karamell Macchiato	3,30 €
Latte Macchiato	3,10 €
alle Kaffeevariationen sind auch koffeinfrei erhältlich	
Große Tasse Tee	
Assam // Grün Natur// Chai	3,20 €
Früchte // Kräuter	
Tasse Schokolade	3,30 €

SOFTGETRÄNKE

Bitter Lemon (5)	0,2	2,80 €
TonicWater (5)	0,2	2,80 €
Ginger Ale (2)	0,2	2,80 €
Bionade Litschi	0,33	3,20 €
Bluna	0,2	3,20 €
Coca Cola, Cola light, Mezzo Mix		
Sprite	0,2	2,60 €
(1,2,3,4)	0,4	3,40 €

WASSER

Adelholzener still /Sprudel /	0,25	2,40 €
	0,75	4,60 €

SAFTSCHORLE

Apfelsaft natur/ Orange /	0,2	2,50 €
Pink Grapefruit / Rhabarber	0,5	3,50 €
Johannisbeer / Mango / Maracuja		

BIERE

Hacker hell / dunkel / alkoholfrei	0,5	3,20 €
Hopf Weiße hell /dunkel / leicht alkoholfrei /Russen	0,5	3,40 €
Fürstenberg Pils	0,33	2,80 €
Radler (5)	0,5	3,20 €

SPIRITUOSEN**PRINZ**

alte Zwetschge 41 %, alte Marille 41 %,
alte Williamschristbirne 41 %, alte Haselnuss 41 %,
alte Kirsche 41 %, alte Waldhimbeere 41 %

2cl 3,00 €

Hirschkuss 38 %

2cl 3,00 €

Grappa

2cl 4,50 €

Averna

2cl 3,00 €

Ramazotti

2cl 3,00 €

Amaretto

2cl 3,00 €

APERITIF

Veneto spritzz(2)	4,10 €
Hugo	4,10 €
Inge	4,10 €
Lillet Wild Berry	4,10 €
Martini Bianco	5,90 €
Bratapfelsecco	4,10 €
Campari soda(2)	4,20 €
Campari orange(2)	4,50 €
Glas Prosecco	4,10 €

Wein

OFFENE WEISSWEINE / 250 ml

Kremser Grüner Veltliner

feine Frucht / würzig / trocken / Österreich 3,90 €

Chardonnay

leicht, lebendig und harmonisch, trocken / Italien 4,20 €

Nahe Riesling

kristallklar / fruchtbetont / kräftig / Deutschland 5,20 €

Grauburgunder

tropische Fruchtnoten (Ananas und Mango) 7,20 €

Deidesheim

OFFENE ROSÈWEINE / 250 ml

Bardolino Chiaretto, DOC <i>tro.Az. Agricola Villa Rocca, Marano / Italien</i>	4,20 €	2016 Lugana, 'Colli Vaibo` DOC <i>herrliches Duftspiel von reifen Früchten, feine einladene Frucht, Pozzolengo / Lombardei</i>	26 €
Rose´ (Zweigelt und Pinor Noir) <i>strahlend Rosa, Himbeer- und Erdbeernoten Österreich</i>	6,60 €	2016 Deidesheimer Grauburgunder <i>typische Aromavielfalt, sehr elegante Burgundernote mit Schmelz, trocken Winzerverein Deidesheim, Deidesheim / Pfalz</i>	24 €
OFFENE ROTWEINE / 250 ml			
Kremser Zweigelt <i>anregende, duftige Nase, fruchtig trocken / Krems / Österreich</i>	4,40 €	2016 Sauvignon Blanc <i>Ein klassischer, typischer Sauvignon Blanc mit herrlicher Frucht, lebhaft Aromen Weingut Steininger, Kamptal / Österreich</i>	27 €
Cabernet Sauvignon, IGT <i>leicht, angenehm und zugänglich trocken/Italien</i>	4,20 €		
UNSERE FLASCHENWEINE –WEISS			

2013 Grüner Veltliner ' Federspiel ' 24 €

*- Terrassen Weissenkirchen -
elegante, duftige Frucht, frisch und schlank,
ein Wein mit viel Trinkspass, trocken
Weingut A. Lehensteiner, Wachau / Österreich*

2016 Weisser Burgunder 25 €

*Mit Aromen von gelben Früchten, Mineralität
und viel Fruchtschmelz, trocken
VDP. Weingut Schloß Westerhaus
Ingelheim I Rheinhessen*

UNSERE FLASCHENWEINE – ROSE´

Rose' (Zweigelt und Pinor Noir) 19 €

*strahlend Rosa, Himbeer- und Erdbeernoten,
am Gaumen dezente Säure
Winzerhof Dockner, Kremstal / Österreich*

UNSERE FLASCHENWEINE – ROT

2014 Barbera d'Alba, DOC 29 €

*sehr elegantes Aromenspiel, feine Tanninstruktur,
dabei sehr lebhaft und animierend, trocken
Cascina delle Rose, Tre Stelle, Barbaresco / Piemont*

2013 Sankt Laurent ' Reserve ' 27 €

*vanillig umrahmte Kirsch-Weichsel-Nase
konzentrierte Frucht mit samtigen Tanninen
Weingut M. Forstreiter, Hollenburg / Kremstal*

2015 Incognito Cuveé

*Wunderbare Fruchtakzente, ausgebaut im 26 €
gebrauchten Barriqu, Nachahmung ausgeschlossen
VDP Weingut Phillip Kuhn, Laumersheim / Pfalz*

2015 Pepe Nero Primitivo 25 €

*Ein hervorragender, sehr fruchtiger und
ausdruckstarker Primitivo*

Azienda Agr. Cignomoro, Taranto / Apulien

2013 'Ribeo' Morellino die Scansano 29 €

*blumig-fruchtige Nase, voller und kräftiger Körper,
angenehm und harmonisch mit weichen*

Taninen, trocken

Azienda Agr. Roccapesta. Scansano, Maremma / Toskana