

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 19.09. - 16.10.2018- + DI-SA AB 17:30 UHR , (FEIERTAGS GESCHLOSSEN]

.....

Suppen/ soups

Kürbissuppe I Ras el-Hanout I Ziegenkäse I Pistazie 5,90 €
Pumpkin soup I Ras el hanout I Goat cheese I Pistachio

Tom Yum Gong Suppe I Garnelen Wan Tan I Algensalat I Koriander 6,40 €
Tom Yum Gong soup I Wan tan with shrimp I Sea weed salad I Coriander

Vorspeisen/ Starters

Warmer Linsensalat I gebratener Ziegenkäse I Pancetta I Trauben I Walnuss 10,20 €
Warm lentil salad I Roasted Goat cheese Pancetta I Grapes I Walnut

Süßkartoffel-Spinat-Salat I Quinoa I Granatapfel I Cashewkerne 10,30 €
Sweet potato and leaf spinach salad I Quinoa I Cashew nuts

Vorspeisen/ Starters

Confierte Forelle I Nussbutterbrösel I Gazpachoeis I Wildkräuter 10,80 €
Confited trout I Nut butter crumbs I Gazpacho ice cream I Wild herbs

Lauwarme Feige I Roquefort I Brotchip I Parmesancrumble I Schalotten-Himbeer-Chutney 9,80 €
warm fig I Roquefort cheese I Bread chip I Parmesan crumble I shallots and raspberry chutney

Hauptspeisen / main course

Meeräsche I Geschmorter Spinat I Kohlrabi I Beurre Blanc I Getrüffelter Kartoffelstrudel I Dillöl 17,90 €
Mullet I braised leaf spinach I turnip cabbage I Beurre blanc I truffled Potato strudel I dill oil

Glasierter Entenbrust I Curry-Risotto-Taler I Krosse Filo papilotte I Okraschoten I Harissa Dip I 18,30 €
Glazed duck breast I Curry and risotto dumplings I Crispy Filo I Okra bean I Harissa Dip

Beef Brisket (24h gegart) | weiße Bohnen | Chorizo | gegrillte Paprika | Chilli-Öl-Staub 23,90 €
Beef brisket (24h steamed) | White beans | Chorizo | Grilled Paprika | Chili oil

Knusprige Polenta Knödel | Waldpilzragout | Gebratenes Ratatouille Gemüse | Taleggio 14,60 €
Crispy corn Polenta dumplings | Forest mushroom ragout | Roasted Ratatoille vegetabes | Taleggio

Dessert/Dessert

Gebackene Milchreisschnitte | Waldbeerragout | Apfel-Thymian-Sorbet 6,40 €
Baked rice pudding cuts | berry ragout | Apple and thyme sorbet

Lauwarmer Olivenölkuchen | Vanille-Kardamom-Eis | Zwetschgenröster 6,80 €
Olive oil cake | Vanilla and Cardamom ice cream | Stewed plums

Gegrillter Ziegenkäse | Nektarine | Saure Sultaninen | Rucolapesto 7,20 €
Roasted goat cheese | nectarine | Rucola pesto |

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 Williamschistbirne 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)
Deidesheim* 7,20 €

OFFENE ROSÈWEINE / 250 ml

Bardolino Chiaretto, DOC 4,20 €
tro.Az. Agricola Villa Rocca, Marano / Italien

Rose´ (Zweigelt und Pinor Noir)
*strahlend Rosa, Himbeer- und Erdbeernoten
Österreich* 6,60 €

OFFENE ROTWEINE / 250 ml

Kremser Zweigelt 4,40 €
*anregende, duftige Nase, fruchtig
trocken / Krems / Österreich*

Cabernet Sauvignon, IGT 4,20 €
*leicht, angenehm und zugänglich
trocken/Italien*

UNSERE FLASCHENWEINE –WEISS

2016 Lugana, ´Colli Vaibo` DOC 26 €
*herrliches Duftspiel von reifen Früchten, feine
einladene Frucht, Pozzolengo / Lombardei*

2016 Deidesheimer Grauburgunder 24 €
*typische Aromavielfalt, sehr elegante
Burgundernote mit Schmelz, trocken
Winzerverein Deidesheim, Deidesheim / Pfalz*

2016 Sauvignon Blanc 27 €
*Ein klassischer, typischer Sauvignon Blanc mit
herrlicher Frucht, lebhaft Aromen*

Josef Dockner, Göttweiger Berg / Niederösterreich

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

*Ein hervorragender, sehr fruchtiger und
ausdruckstarker Primitivo*

Azienda Agr. Cignomoro, Taranto / Apulien

25 €

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