

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 04.07. - 31.07. MO-SA AB 17:30 UHR , SONN – UND FEIERTAGS GESCHLOSSEN]

.....

Suppen/ soups

Pikante Pfirsich-Tomaten-Suppe I Mozzarella I Basilikum 5,60 €
spicy peach and tomato soup I Mozzarella cheese I Basil

Gelbe Paprika Suppe I Chorizo I Knusperstange 6,20 €
Yellow paprika soup I Chorizo I Crispy Pastry skewer

Vorspeisen/ Starters

Sommersalat I Himbeeren I Ziegenkäse I Pinienkerne I Avocado I Honig 9,80 €
Summer salad I Raspberries I Goat cheese Pine nuts I Avocado I Honey

Knuspriger Tomaten-Kichererbsensalat I Rote Zwiebeln I Kreuzkümmel I Mango I Petersilie 9,90 €
Crispy tomato and chick pea salad I Red onions I Mango I cumin I Parsley

Vorspeisen/ Starters

Tatar und Gebackenes vom Rind I Rote Bete I Senfgurke I Zitronenmayonnaise Tartar and something baked from the beef I Beet root I Mustard cucumber I Mayonaise with lemon	11,20 €
Mit Ingwer gebeizter Saibling I marinierter Rettich I Tomaten-Zwiebel-Relish With ginger pickled char I Marinated Radish I Tomato relish with onions	10,50 €

Hauptspeisen / main course

Gebratenes Saiblingsfilet I Wasabi-Sesam-Kruste I Asiatisches Gemüse I Curry-Kartoffel-Nocken I Sojaschaum Roasted Filet from the char I Wasabi and sesame crust I Asiatic vegetables I Potato dumplings with curry I Soya foam	17,90 €
Glasierte Entenbrust I Süßkartoffelstampf I Warmer Zuckerschoten Salat I Mango-Chilli-Salsa Glazed duck breast I Sweet potato puree I Warm sugar snap salad I Mango and chili salsa	18,30 €

Rosa gebratenes Lammkarree I Hausgemachte Petersilien- TagliatelleI Pfifferlingsragout I Lauchzwiebel I Sherry Schaum 22,90 €
Pink roasted lamp chops I Homemade tagliatelle with parsley I Ragout with chanterelle I spring onions I sherry foam

Sesam-Kümmel-Wraps I Kichererbsenmousse I lauwarmes Antipasti-Gemüse I Kräutersalat 14,20 €
Sesame and cumin wraps I Chick pea mousse I warm antipasti vegetable I herb salad

Dessert/Dessert

Aprikosen-Knödel I Buttermilch-Eis I Cashewkern-Crunch 6,40 €
Apricots dumplings I butter milk ice cream I cashew crunch

Gegrillter Pfirsich I Vanille-Kardamom-Eis I Pistazien I Mandelcreme I Lavendel 6,80 €
Grilled peach I Vanilla and cardamom ice cream I Almond crème I Lavender

Gebackener Ziegenkäse I Rosmarinhonig I Müsli-Crumble I Apfelrelish 7,20 €
Baked Goat cheese I Rosemary honey I Cereal crunch I Apple relish

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 6,60 €
Österreich

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