

Heinrich Matters

Tageskarte

Gelbe paprika-creme-suppe mit chillifäden

5,20

Kichererbsen eintopf mit weißkraut, geröstetem blumenkohl & basmatireis (vegan)

8,90

Fusilli mit ratatouille, pinienkernen & fetakäse

8,50

Bio-hähnchencurry mit gemüse, frischem koriander & reis

9,90

Gemischter salatteller mit gemüse, geröstetem ei & getrockneten fruchten

8,90

Bio-burger in hausgemachtem brioche mit cheddar, babyspinat, zwiebelconfit, trüffelmayo & gebackenen süßkartoffeln

14,90

Abendkarte

Mo – sa: 18-22:30 uhr

Classics

Edamame mit grobem meersalz oder scharfer chilisauc (vegan)

5,90

4 crostini mit verschiedenen aufstrichen

pesto rosso, limetten-hummus, erbsen-edamame-minz-guacamole, aubergine-haselnußscreme

7,50

Krustenbrot mit saurem bio-rindfleisch, roten zwiebeln, kräuter-walnusspesto & kürbiskernöl

9,50

Krustenbrot mit geräuchertem mozzarella & pesto rosso

7,90

Hauptgerichte

4matter – edamame mit grobem meersalz (vegan), chicken teriyaki^{1 5}, südtiroler schüttelbrotfettucine mit trüffelcreme & kleine jerusalem bowl

16,90

Misosuppe mit geräuchertem tofu, shiitakepilzen, wakameseealgen, pak choi & sprossen

10,50

„shabu shabu“ – japanisches rindfleisch in dashi-brühe mit shimejipilzen, kohlrabi & sojanudeln¹

13,50

Chicken teriyaki auf gemüse-glasnudelsalat, nüsse & lauchzwiebeln ^{1 4}

14,90

Spicy ceviche vom kabeljau mit süßkartoffelpüree und sprossen

17,50

Südtiroler schüttelbrotfettucine mit trüffelcreme, spinat, pinienkernen & grana padano

15,50

Wahlweise mit südtiroler speck ²

16,90

Jerusalem bowl mit falafel, gemüsechips, quinoa, hokkaido & rohem gemüse, auberginen-haselnusscreme & salat in sesam-orangen dressing

14,50

Happy bowl mit fjordforelle, chiasamen, edamame, grapefruit, röstzwiebeln & rotem reis in wasabi-sesam-dressing

15,90

Rosa gebratenes roastbeef mit bratkartoffeln, kürbiskernöl, meerrettich³ & pflücksalat

18,50

Landschwein-kotelett (320g) vom sonnhof mit pimientos de padrón, kürbis und rauchpaprikaschaum

18,50

Wolfsbarsch glaciert mit tokio bbq-sauce, eingelegtem schwarzen dashi-rettich und wakame seealgensalat

20,50

Burger im hausgemachten brioche mit cheddar⁴, babyspinat, zwiebelconfit, trüffelmayonnaise & hausgemachtem coleslaw

Klassisch mit 180g bio-rind

14,90

Vegetarisch mit gegrilltem portobellopilz

13,50

Gebackene süßkartoffeln mit trüffelmayo

4,90

Kleiner salat mit karotte, rucola, tomate & gurke

4,20

Bratkartoffeln

4,90

Dessert

Hausgemachter cherry-pie mit sahn

4,20

Salted caramel ice & brownie mit karamellisierten nüssen

6,50

New product

7,50

¹ geschmackverstärker ² nitritpökelsalz ³ salfit ⁴ farbstoff ⁵ konservierungsstoff
alle unsere fleischprodukte sind von der bio-metzgerei pichler aus gräfelfing
unser kaffee ist bio und fair gehandelt von der kaffeemanufaktur heinr-richs aus hengersberg
wir arbeiten mit dem bio-großhändler epos süd zusammen