

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 08.01. - 29.01.2019 DI-SA AB 17:30 UHR , (FEIERTAGS GESCHLOSSEN]

.....

Suppen/ soups

Mango-Curry-Suppe I Hähnchensaté I Garnelen-Cracker 6,50 €
Mango and curry soup I Chicken saté skewer I Shrimp cracker

Apfel-Meerrettich-Suppe I Honigkuchen Croutons 5,90 €
Apple and horse radish soup I Honey cake croutons

Vorspeisen/ Starters

Cous-Cous Kichererbsensalat I Paprika I Zucchini I Minze I Pekanuss I Mango-Chili-Dressing 10,40 €
Cous cous and chick pea salad I Paprika I Zucchini I Mint I Pecan I Mango and chili dressing

Rote Bete Salat I Spinat I Cashewkerne I Cranberries I Ziegenkäse I Limetten-Honig 10,90 €
Beet root salad I Spinach I Cashew nuts I Cranberries I Goat cheese I Lime and honey

Vorspeisen/ Starters

Ceviche vom Saibling I Süßkartoffel I Erdnussjoghurt I Shiitake I Wakame 11,90 €
Ceviche from the char I Sweet potato I Yoghurt with peanut I Shiitake I Wakame

Mini Cheesecake I Tomaten-Marmelade I Basilikumpesto I Kürbiskernecrunch 10,80 €
Mini cheese cake I Tomato jam I Basil pesto I Pumpkin seed crunch

Hauptspeisen / main course

Entenbrust Teriyaki Style I Karotten-Ingwer-Püree I Linsen-Curry I Ananas 18,50 €
Duck breast teriyaki style I Carrot and ginger puree I Curry with lentils I Pine apple

Geschmorte Kalbsbäckchen I Blumenkohl I Kartoffel-Krapfen I Karamellisierte Senfsamen 22,90 €
Braised Veal cheeks I Cauliflower I Potato Donuts I Caramalized Mustard seeds

Hauptspeisen / main course

Confierter Skrei (Wintekabeljau) | Schwarzes Bohnenpüree | Safran | Feigenragout | Buttermilchschaum
Confited Skrei fish | Black bean puree | Saffron | Fig ragout | Buttermilk foam 18,70 €

Bunte Bete Tempura | Spinat | Birnenchutney | Geröstete Mandeln | Zitronen-Anis-Schaum
Coloured beet tempura | Spinach | Pear chutney | Roasted almonds | Lemon and anise foam 14,80 €

Dessert/Dessert

Haselnuss Ganache | Zitrusorbet | Gebrannte Mandel | Schokoladen-Crumble
Hazelnut ganache | Lemon sorbet | Roasted almonds | Chocolate Crumble 6,80 €

Gesalzene Karamell-Apfel-Tarte | Ingwereis | Ahornsirup-Pfeffer-Custard
Salted Caramell and Apple tarte | Ginger ice cream | Maple syrup and pepper custard 7,20 €

Ziegenkäse Panna Cotta | Balsamico Dattel-Tomaten | Gewürznüsse
Goat cheese panna cotta | Balsamic tomato dressing | Spiced nuts 7,80 €

Getränke

APERITIF

Veneto spritzz(2)	5,80 €
Hugo	5,80 €
Inge	5,80 €
Lillet Wild Berry	5,80 €
Bratapfelsecco	5,80 €
Campari soda(2)	6,20 €
Campari orange(2)	6,30 €
Martini Bianco	4,80 €
Glas Prosecco 0,1	4,10 €

WASSER

Adelholzener still /Sprudel /	0,25	2,90 €
	0,75	5,40 €

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	3,40 €
Coca Cola, Cola light, Mezzo Mix		
Sprite, Fanta	0,2	2,60 €
(1,2,3,4)	0,4	3,40 €

SAFTSCHORLE

Apfelsaft natur/ Orange /	0,25	2,70 €
Pink Grapefruit / Rhabarber	0,5	3,90 €

Johannisbeer / Mango / Maracuja

BIERE

Hacker hell / dunkel / alkoholfrei	0,5	3,60 €
Hopf Weiße hell /dunkel / leicht alkoholfrei /Russen	0,5	3,80 €
Fürstenberg Pils	0,33	2,80 €
Radler (5)	0,5	3,20 €
Paulander Zwickl	0,4	3,90 €

SPIRITUOSEN

PRINZ 41%

alte Zwetschge, alte Marille,alte Williamschistbirne,
alte Haselnuss,alte Kirsche, alte Waldhimbeere;

	2cl	3,50 €
Hirschkuss 38 %	2cl	3,50 €
Grappa	2cl	4,50 €
Gin Hendricks	2cl	3,50 €

Ramazotti	2cl	3,50 €
Amaretto	2cl	3,50 €

KAFFEE, TEE & SCHOKOLADE

Espresso		2,00 €
Espresso Macchiato		2,20 €
Doppelter Espresso		3,40 €
Tasse Kaffee		2,80 €
Cappuccino		3,40 €
Vanilla Macchiato		3,60 €
Chai Tea Latte		3,60 €
Karamell Macchiato		3,60 €
Latte Macchiato		3,50 €
alle Kaffeevariationen sind auch koffeinfrei erhältlich		
Große Tasse Tee		
Assam // Grün Natur// Chai		3,20 €
Früchte // Kräuter		
Tasse Schokolade		3,80 €

OFFENE WEISSWEINE / 250 ml

Kremser Grüner Veltliner 4,60 €
feine Frucht / würzig / trocken / Österreich

Chardonnay 4,90 €
leicht, lebendig und harmonisch, trocken / Italien

Nahe Riesling 5,80 €
kristallklar / fruchtbetont / kräftig / Deutschland

Grauburgunder 7,40 €
*tropische Fruchtnoten (Ananas und Mango)
Deidesheim*

OFFENE ROSÈWEINE / 250 ml

Bardolino Chiaretto, DOC 4,60 €
tro.Az. Agricola Villa Rocca, Marano / Italien

Rose´ (Zweigelt und Pinor Noir) 6,90 €
*strahlend Rosa, Himbeer- und Erdbeernoten
Österreich*

OFFENE ROTWEINE / 250 ml

Kremser Zweigelt 5,40 €
*anregende, duftige Nase, fruchtig
trocken / Krems / Österreich*

Cabernet Sauvignon, IGT 5,20 €

*leicht, angenehm und zugänglich
trocken/Italien*

UNSERE FLASCHENWEINE –WEISS

2016 Lugana, 'Colli Vaibo` DOC 28 €
*herrliches Duftspiel von reifen Früchten, feine
einladene Frucht, Pozzolengo / Lombardei*

2016 Deidesheimer Grauburgunder 26 €
*typische Aromavielfalt, sehr elegante
Burgundernote mit Schmelz, trocken
Winzerverein Deidesheim, Deidesheim / Pfalz*

2016 Sauvignon Blanc 29 €
*Ein klassischer, typischer Sauvignon Blanc mit
herrlicher Frucht, lebhaft Aromen*

Josef Dockner, Göttweiger Berg / Niederösterreich

2013 Grüner Veltliner ' Federspiel ' 26 €
*- Terrassen Weissenkirchen -
elegante, duftige Frucht, frisch und schlank,
ein Wein mit viel Trinkspass, trocken
Weingut A. Lehensteiner, Wachau / Österreich*

2016 Weisser Burgunder 27 €
*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) 22 €

*strahlend Rosa, Himbeer- und Erdbeernoten
Winzerhof Dockner, Kremstal / Österreich*

UNSERE FLASCHENWEINE – ROT

2014 Barbera d'Alba, DOC

31 €

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

2013 Sankt Laurent ' Reserve '

29 €

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

2015 Incognito Cuveé

28 €

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

2015 Pepe Nero Primitivo

27 €

*Ein hervorragender, sehr fruchtiger und
ausdruckstarker Primitivo
Azienda Agr. Cignomoro, Taranto / Apulien*

2013 'Ribeo' Morellino die Scansano

31 €

*blumig-fruchtige Nase, voller und kräftiger Körper,
angenehm und harmonisch mit weichen
Taninen, trocken
Azienda Agr. Roccapesta. Scansano, Maremma / Toskana*

