

## **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 17.04. - 08.05.2018 MO-SA AB 17:30 UHR , SONN – UND FEIERTAGS GESCHLOSSEN]**

.....  
**Suppen/ soups**

Spargel-Curry-Suppe | Hähnchensaté | Koriander 5,60 €  
Asparagus Curry Soup | Chicken Sate | Coriander

Rucolacremesuppe | Tomatenespuma | Gorgonzola Crostini 6,20 €  
Arugula Soup | Tomatofoam | Gorgonzola Crostini

**Vorspeisen/ Starters**

---

Spargel Panna Cotta | Lachstatar | Brunnenkresse | Zitronenschaum 10,20 €  
Asparagus Panna Cotta | Salmon Tatar | Watercress | lemon foam

Bärlauchcrepe | Ziegenfrischkäse | Pfefferbirnen | Serranochip 10,90 €  
Wild garlic crepe | Goat cheese | pepper pear | Serrano Chip

## Vorspeisen/ Starters

---

Feldsalat I gebratene Erdbeeren I gebackener Ziegencamembert I Ingwer-Rettich I Walnuss-Dressing 9,70 €  
Lamb's lettuce I fried Strawberry I backed Goat cheese I ginger radish I Walnut Dressing

Bunter Thai Salat I Sesam I Rotkraut I Limette I Erdnuss I Chilli-Kokos-Dressing 9,50 €  
Thai Salad I Sesame I Red cabbage I Lime I Peanut I Chili Coconut Dressing

## Hauptspeisen / main course

Maishähnchenbrust I Basilikum-Erdnuss-Pesto I Curry Tagliatelle I Pecorinohippe 16,90 €  
Corn Chicken I Basil Peanut Pesto I Curry Tagliatelle I Pecorino Chip

Tagliata vom Rind I Gegrillte Süßkartoffel I Chimichurri I Portweinzwiebeln I Pinienkerne 21,30 €  
Tagliata of Beef I grilled Sweet Potato I Chimichurri I Port wine onions I pine nuts

Bärlauch-Ricotta-Gnocchis | Grüner Spargel | Kirschtomaten | Parmesanespuma | Nussbutter 13,90 €  
Wild garlic ricotta Gnocchi | green Asparagus | Cherry tomato | Parmesan foam | Nut butter

Gebratenes Zanderfilet | Nusskruste | gebackener Spargel | Babyspinat | Safranschaum 17,20 €  
Fried Pike Perch | nut crust | backed Asparagus | Baby Spinach | Saffron foam

### **Dessert/Dessert**

Erdbeeren | Gepfeffertes Backteig | Schokoladeneis | Minzespuma 6,40 €  
Strawberry | Pepper baking dough | Chocolate Ice Cream | Mint foam

Birnen Tarte Tartin | Basilikumeis | Milchcrumble | Crema Catalana 6,80 €  
Pear Tarte Tartin | Basil Ice Cream | Milk crumble | Crema Catalana

Marinierter Feta | Nanbrot Crostini | schwarzer Sesam | Tomatenchutney 7,20 €  
Marinated Feta | Nan Bread Crostini | Black Sesame | Tomato Chutney

## 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** 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**

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

*Azienda Agr. Roccapesta. Scansano, Maremma / Toskana*

29 €