

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 milk products (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 10.03.2020 bis 31.03.2020 DI-SA AB 17:30 UHR , (FEIERTAGS GESCHLOSSEN)

.....

Suppen/ soups

Cappuccino von Curry und Vanille | Knusper Wan Tan 6,60 €
Cappuccino from curry and vanilla | crispy wan tan

Meerrettichschaumsuppe | Lachs-Crepe-Röllchen 6,20 €
Horseradishsoup | salmon crepe roll

Vorspeisen/ Starters

Thai-Hühnchen-Salat | Gebratener Reis | Basilikum | Knusprige Schalotten | Red Currydressing 10,40 €
Thai Chicken salad | fried rice | basil | crispy shallots | red curry dressing

Avocado-Apfel-Salat | Beluga Linsen | Chili | Minze | Karotten-Ingwer-Dressing 10,90 €
Avocado and apple salad | beluga lentils | chili | mint | carrot ginger dressing

Vorspeisen/ Starters

Blauschimmelkäseterrine I Pistazien I Aprikosen I Gewürznüsse 10,90 €
Blue cheese terrine I pistachio I apricots I spiced nuts

Wirsing-Rumpsteaksushi I Marinierter Rettich I Wasabi I Sesam 11,80 €
Savoy and rump steak sushi I marinated radish I wasabi I sesame

Hauptspeisen / main course

Tandoori Chicken I Kräutermantel I Kichererbsenmousse I Marinierte Paprika I Limetten-Joghurt 19,80 €
Tandoori Chicken I herbal coat I chickpeas mousse I marinated pepper I lime yogurt

Kalbssteak I Kürbisknödel I Kernmantel I Salbei I Radicchio I Parmesan-Speck-Butter 24,90 €
Veal steak I pumpkin dumplings I pumpkin Seed crust I sage I radicchio I parmsan and bacon butter

Hauptspeisen / main course

Gebratenes Lachsfilet | Wasabi-Erdnuss-Kruste | Curcuma Crepes | scharfes Thai Gemüse | Ananas-Kokos-Salsa
Fried Salmon | wasabi peanut crust | curcuma crepes | spicy thai vegetables | pineapple coconut salsa 20,70 €

Roter Rösti Turm | Gesalzene Pinienkerne | Avocado | Ziegenfrischkäse | Kräutersalat
Red rösti tower | salted pine nuts | avocado | goat cheese | herbal salad 14,80 €

Dessert/Dessert

Gebackene Nougat-Chili-Praline | Karamell-Erdnuss-Eis | Waldbeeren
Baked nougat chili praline | caramel peanut ice cream | berry 7,20 €

Topfenknödel | Haselnusseis | Orangenröster | Zimtbrösel
Topfen dumplings | hazelnut ice cream | orange ragout | cinnamon crumbs 7,60 €

Ingwer-Ziegenkäse-Mousse | Birnencarpaccio | Gewürznüsse | Spinatpesto
Ginger goat cheese mousse | pear carpaccio | spiced nuts | spinach pesto 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 Williamschritbirne,
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

2018 Lugana, 'Colli Vaibo` DOC 28 €

*herrliches Duftspiel von reifen Früchten, feine
einladene Frucht, Pozzolengo / Lombardei*

2018 Deidesheimer Grauburgunder 26 €

*typische Aromavielfalt, sehr elegante
Burgundernote mit Schmelz, trocken
Winzerverein Deidesheim, Deidesheim / Pfalz*

2018 Sauvignon Blanc 29 €

*Ein klassischer, typischer Sauvignon Blanc mit
herrlicher Frucht, lebhaft Aromen
Josef Dockner, Göttweiger Berg / Niederösterreich*

2018 Grüner Veltliner ' Federspiel ' 26 €

*- Terrassen Weissenkirchen -
elegante, duftige Frucht, frisch und schlank,
ein Wein mit viel Trinkspass, trocken
Weingut Ernsthofner, Wachau / Österreich*

2018 Weisser Burgunder 27 €

*Mit Aromen von gelben Früchten, Mineralität
und viel Fruchtschmelz, trocken
VDP. Weingut Schloß Westerhaus
Ingelheim / Rheinhessen*

UNSERE FLASCHENWEINE – ROSE´

Rose' (Zweigelt und Pinor Noir) 22 €

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

UNSERE FLASCHENWEINE – ROT

2015 Barbera d'Alba, DOC

31 €

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

2015 Sankt Laurent ' Reserve '

29 €

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

2016 Incognito Cuveé

28 €

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

2017 Pepe Nero Primitivo

27 €

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

2018 '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*