

## **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 5.9.-3.10.2017 MO-SA AB 17:30 UHR , SONN – UND FEIERTAGS GESCHLOSSEN]**

.....

**Suppen / soups**

---

Kürbis-Kokos-Suppe | Curryschaum | Entensaté 5,60 €  
*Pumkin-kokonut-soup | curry foam | Duck sate*

Pfifferlingscremesuppe | Hollunderchutney | Rosmarinespuma 5,40 €  
*Chanterelle cream soup | holunder chutney*

**Vorspeisen / Starters**

---

Gebackener Kürbis | Ziegenfrischkäse | Himbeere | Walnusskrokant 8,90 €  
*baked pumpkin | goat cheese | raspberry | walnut brittle*

Burrata | Parmesan cracker | Parmaschinken | Basilikumpesto 10,20 €  
*burrata | parmesan cracker | parma ham | basil pesto*

## Vorspeisen / Starters

---

Antipasti Salat | Gebackener Obazter | Pancetta Chips | Rucola 9,20 €  
*antipasti salad | baked obazter | pancetta chips | arugula*

Spätsommersalat | Bergkäsecrostini | Feige | Haselnuss | Radicchio | Pfifferlinge 9,80 €  
*late summer salad | mountain cheese crostini | Coward | hazelnut | radicchio | chanterelle*

## Hauptspeisen / main course

---

Gebratenes Zanderfilet | Rotes Linsen Risotto | Orangen-Fenchel | Pfefferschaum 18,20 €  
*roasted pike-perch | red lunas risotto | oranges fennel | pepper foam*

Brust und Keule vom Butterländer Huhn | Karoffel-Sellerie-Stampf | Apfelchutney | confierte Kirschtomten 16,90 €  
*breast and leg from the Butterländer chicken | potato-celery-puree | apple chutney | confused cherry tomatoes*

Duette von Flanksteak und Ente | Kartoffel-Lauch-Gratin | Kürbiscreme | Walnussbrösel  
*duette from flanksteak and duck | potato and leek gratin | pumpkincream | walnut crumbs* 21,20 €

Dreierlei Knödel (Spinat, Rote Bete, Curry) | Parmesanespuma | Pinienkerne | Nussbutter | Kräutersalat  
*three dumplings (spinach, red beet, curry) | parmesan espuma | pine nuts | nut butter | herbal salad* 13,80 €

### **Dessert /Dessert**

---

Ny Chesseecake | Zwetschgenröster | Limetten-Joghurt-Eis  
*ny cheesecake | plum compote | lime yogurt ice cream* 6,20 €

Espresso Panna Cotta | Karamalisierte Pinienkerne | Beerenragout  
*espresso panna cotta | caramelized pine nuts | berries ragout* 5,90 €

Knusper Mille Feuille von Ziegenkäse und Birne | Honig | Brombeere  
*crisp mille feuille from goat cheese and pear | honey | blackberry* 6,70 €

## 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 )* 7,20 €



*Deidesheim*

**OFFENE ROSÈWEINE / 250 ml**

**Bardolino Chiaretto, DOC**

*tro.Az. Agricola Villa Rocca, Marano / Italien*

4,20 €

**Rose´ (Zweigelt und Pinor Noir)**

*strahlend Rosa, Himbeer- und Erdbeernoten  
Österreich*

6,60 €

**OFFENE ROTWEINE / 250 ml**

**Kremser Zweigelt**

*anregende, duftige Nase, fruchtig  
trocken / Krems / Österreich*

4,40 €

**Cabernet Sauvignon, IGT**

4,20 €

*leicht, angenehm und zugänglich  
trocken/Italien*

**UNSERE FLASCHENWEINE –WEISS**

**2016 Lugana, 'Colli Vaibo` DOC**

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

26 €

**2016 Deidesheimer Grauburgunder**

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

24 €

**2016 Sauvignon Blanc**

*Ein klassischer, typischer Sauvignon Blanc mit  
herrlicher Frucht, lebhaft Aromen  
Weingut Steininger, Kamptal / Österreich*

27 €

**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** 26 €

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

**2015 Pepe Nero Primitivo** 25 €

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

**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*