

## Fit durch den Frühling mit TCM

*Im Laufe meiner Ausbildung zur Ernährungsberaterin nach Traditioneller Chinesischer Medizin lernte ich viele interessante Gerichte kennen! Momentan ist die Zeit zum Entgiften und Entschlacken nach den Wintermonaten und diese Gerichte sollen Sie dabei unterstützen.*  
*Sabine Strasser*

### **Bärlauchcremesuppe**

**Vegan** **Glutenfrei**

3,90

*Wirkung: Passend zum Frühling, dem Holzelement in der TCM, kurbelt der Bärlauch den Stoffwechsel an!*

### **Schafkäse- Bärlauchnockerl**

**(Vegetarisch)**

*Nockerl in Bärlauchsauce mit Schafkäse, Lauch und Röstzwiebel, dazu Blattsalat*

9,50

*Wirkung: Bärlauch hat eine reinigende Wirkung auf die Leber und Gallenblase! Bärlauch wirkt auch positiv gegen Frühjahrmüdigkeit und Verdauungsstörungen!*

### **BIO-Hühnerleber aus Österreich gebraten**

*Bio-Hühnerleber gebraten mit Balsamico-Essig, Apfel und Zwiebel, dazu Blattsalat*  
**Glutenfrei**

11,90

*Wirkung: stärkt und nährt die Leber!*

### **Kichererbsen-Eintopf mit BIO-Rindfleisch aus Österreich**

*mit gelben Rüben, Karotten, Kichererbsen, Bio Rindfleisch, Zwiebel  
dazu Reis*

13,90

*Wirkung:  
Kichererbsen sind Qi und Yin tonisierend.  
Helfen bei Vitamin D Mangel.*

## Rotkrautstrudel mit Maroni

dazu Schnittlauchrahmsauce und  
Blattsalat  
10,90

Wirkung: stärkt die Mitte, Qi  
tonisierend! Rotkraut ist Qi  
tonisierend und wärmend,  
hilft bei kalten Füßen!

## Asia-Roll

Gebratene Reispapierrollen mit  
Gansl und Gemüse gefüllt,  
dazu Sweet Chili Sauce und  
Salatgarnitur  
**Glutenfrei**  
12,90

Wirkung: Gänse sind dem Element  
Metall zugeordnet und stärken und  
nähren die Lunge und den Dickdarm.

## all i need. Green Tea x Lillet



Lillet, all i need green Tea,  
Schuß Soda  
6,90

## Risotto mit Bärlauch- Löwenzahnpesto

mit Parmesanspänen,  
dazu Blattsalat  
9,90

Wirkung: Löwenzahn hat eine stark  
unterstützende Wirkung  
auf die Gallenblase!

## Linsen-Süßkartoffelcurry

mit Süßkartoffeln, roten Linsen  
und Berglinsen, Melanzani,  
Zucchini, Zwiebel, gelbe Rüben,  
Tomaten, Kartoffeln, Kokosmilch  
**Vegan Glutenfrei**  
8,90

Wirkung: stärkend und nährend

## Palatschinke mit Maroni-Erdbeere- Mascarponefülle

serviert mit Rhabarber-  
Erdbeersauce und Schlagobers  
**Glutenfrei**  
5,90

Wirkung: harmonisiert die Nerven  
und entspannt!  
Rhabarber leitet Feuchte Hitze aus  
und kühlt das Blut!