

## Vorspeise

### Regionale Guacamole mit Nachos <sup>G</sup>

Eine Guacamole der etwas anderen Art. Die Avocado wird durch Erbsen ersetzt und macht die Speise zu einem regionalen Gaumenschmaus

4,90

## Hauptgerichte

### Brokkoli Steak <sup>G</sup>

mit Paellareis und hausgemachtem Gurkenrelish

11,90

### • Oma kocht vegan

Frühkartoffeln, Bohnen, Tomatensalat und gebratene Linsenwurst Nürnberger Style mit Senfsoße

12,50

## Desserts

### Fruchtige Tarte

mit regionalen Beeren

3,90

### Schokoladenmousse <sup>G</sup>

mit Aprikosensoße

4,90

„G“ bedeutet  
glutenfrei möglich

## Saisonmenü

Brokkoli Steak  
+  
Beeren-Tarte

14,30

Wir kochen und backen alles mit viel Leidenschaft selbst und natürlich frisch. Bei uns gibt es keine Fertigprodukte.

Wir verwenden Biogewürzen von „Lebensbaum“ und versuchen schrittweise immer mehr Bio-Produkte einzubauen, am liebsten aus der Region.

## Unsere Burger

jeweils mit saisonal angepasstem Gemüse-Linsen-Pattie auf einem hausgemachten Dinkelbrötchen und Pommes

### PZ-Burger <sup>G</sup>

der Klassiker mit Ketchup/Mayo

9,70

### BBQ-Burger

mit Cheeze, Schmorzwiebeln und rauchiger BBQ-Soße

11,50

### Saisonburger <sup>G</sup>

mit Radicchio und süß-saurem Gurkenrelish, dazu Rouille-Mayo

12,50

### Burger-Extra: <sup>G</sup>

- + Glutenfreies Brötchen: 1,20
- + scharf: 0,70
- + Salatblätter – Brötchen [Low Carb]: 0,00
- + Extra Dip: 0,50

### Pommes <sup>G</sup>

[gerne auch ungesalzen]  
Klein 2,5 Groß 3,5  
+Dip nach Wahl: 0,50

## Menüs

### Menü I <sup>G</sup>

BBQ

//

Mousse

14,70

### Menü II <sup>G</sup>

PZ-Burger + Saisonburger

//

1x Mousse

25,90



## Einmal Vöni, bitte!

### Der vegane super Döner

5,90

### Dönerteller <sup>G</sup>

Dönervleisch mit Pommes,

Tsatsiki und Salat

7,80

### Kapsalon <sup>G</sup>

die geschichtete

Dönerköstlichkeit:

Pommes

Dönervleisch

Aioli

Cheeze

Salat

Tomate und Gurke

Zwiebel

9,60

**Hast du noch Hunger?** Dann kannst du gerne eine kostenlose Portion Pommes pro Gericht, bei dem diese serviert werden, nachbestellen. Damit retten wir Lebensmittel, indem wir **zu große Portionen vermeiden**.

**Danke**, dass du einen veganen Burger isst, damit sparst du gegenüber einem 100g Rindfleischburger in etwa:

4,9m<sup>2</sup> Nutzfläche



1540l Wasser



2,2kg CO<sub>2</sub> – Äquivalente



Quelle: Albert Schweitzer Stiftung