



## 184 Gärtnerei Seefeld - Salat, Suppen, Vegan, Bowls

<b>DESSERTS</b>			
<b>160</b>	<b>Banana Muffin</b> aus Dinkelmehl, laktose- und zuckerfrei	<b>5.00</b>	
<b>161</b>	<b>Schoggi Brownie</b> Weizenfrei	<b>5.00</b>	
<b>EXTRAS</b>			
<b>250</b>	<b>Extra Brot (2 Scheiben)</b>	<b>1.00</b>	
<b>251</b>	<b>Extra Salatsauce</b>	<b>1.00</b>	
<b>GETRÄNKE</b>			
<b>170</b>	<b>Vivitz Bio Schorle Apfel-Holunderbüten (0,5 l)</b>	<b>4.90</b>	
<b>171</b>	<b>Vivitz Bio Eistee 0,5 l</b> Apfelminze oder Classic Zitrone	<b>4.90</b>	
<b>172</b>	<b>Mineralwasser 0,5 l</b> Mit/ohne Kohlensäure	<b>3.90</b>	
<b>173</b>	<b>Charitea 0,3 l</b> Green, Red, Mate	<b>4.90</b>	
<b>174</b>	<b>Lemonaid 0,3 l</b> Blutorange oder Lime	<b>4.90</b>	
<b>175</b>	<b>Softdrinks 0,5 l</b> Vivi Kola, Vivi Kola Zero	<b>4.50</b>	
<b>LIEBLINGSSALATE</b>			
<b>351</b>	<b>Heissi Geiss</b> Karamellierter Chèvre Chaud, Gärtnerei-Nussmix, Apfel, Frühlingszwiebeln, Tomaten, Blattsalat mit Noa Balsamico Dressing	<b>22.00</b>	
<b>100</b>	<b>Oma's Classic Poulet</b> Schweizer Pouletbrustli, Vollkorn-Croutons, Ei, Huttenkase, Tomaten, Gurke, Blattsalat an französischer Sauce. Serviert mit frischem Bio-Vollkornbrot.	<b>21.00</b>	
<b>101</b>	<b>Rio Oneway</b> Tiger Shrimps, Avocado, Mango, Dinkelkorn, Gurke, Peperoni, Blattsalat an Honey Mustard Sauce. Serviert mit frischem Bio-Vollkornbrot.	<b>21.00</b>	
<b>103</b>	<b>Gärtner</b> Avocado, Kichererbsen, Tomaten, roher Broccoli, Pilze, Peperoni, Blattsalat an Noa Balsamico Sauce. Serviert mit frischem Bio-Vollkornbrot.	<b>17.50</b>	
<b>104</b>	<b>The Burner</b> Schweizer Pouletbrüstli, Spinat, Rüebli, Mango, Gurke, Kichererbsen, Avocado, Apfel, Granatapfel, Hanfsamen, Blattsalat an Honey Mustard Sauce. Serviert mit frischem Bio Vollkornbrot	<b>23.00</b>	
<b>106</b>	<b>Capri (medium)</b> Blattsalat Medium mit Linsen, Tomaten, Feta & Kurbiskernen an Noa Balsamico Sauce. Serviert mit frischem Bio-Vollkornbrot.	<b>11.90</b>	
<b>WARM BOWLS</b>			
<b>300</b>	<b>B.I.G</b> Riso Venere, Pouletfilet (CH), zwei(!) Onsen-Eier, Bacon, Spinat mit Green Pesto Dressing	<b>23.90</b>	
<b>301</b>	<b>Toni Montana</b> Riso Venere, Meatballs an Tomatensugo, Parmesan mit Green Pesto Dressing	<b>19.90</b>	
<b>302</b>	<b>Power (of the writer)</b> Quinoa, Pouletfilet (CH), marinierte Shitake Pilze, Trockenbeeren-Mix, Kerne-Mix, Spinat mit Asia Dressing	<b>21.90</b>	
<b>303</b>	<b>Fuego</b> Riso Venere, spicy Beef (gehackt)(CH), Tortillachips, Peperoni, Frühlingszwiebeln, Koriander, mit spicy Chipotlesauce	<b>19.90</b>	
<b>304</b>	<b>Casablanca (vegan)</b> Quinoa, Tajine Gemüse, geräucherte Kokosnuss-chips und Koriander	<b>14.50</b>	
<b>305</b>	<b>BBQ Planted Chicken Bowl (vegan)</b> Süßkartoffelwürfel, mariniertes Planted Chicken, hausgemachter Cole Slaw Salat, Tomaten, Avocado, Röstzwiebeln und Mais mit hausgemachtem BBQ Dressing	<b>21.90</b>	