

MENÜ À LA CARTE

FLORA

APERITIFS & CHIEMGAUER GENUSS

NEGRONI **11 €**
Gin, Campari und roter Wermut - klassisch, herb und aromatisch.
Allergene: Sulfite (A12)

FLORA GARDEN **11 €**
Gin, Birne, Holunderblüte, Zitrone und Rosmarin, mit Soda.
Allergene: Sulfite ggf. prüfen

FLORA ROSSO ALKOHOLFREI **8 €**
Birne, Granatapfel, Limette und Rosmarin, mit Tonic.
Allergene: Sulfite ggf. prüfen

GUGGENBICHLER AUS DEM CHIEMGAU **6 €**
Eierlikör, Bergheu- und Sauerkirschlikör sowie Edelbrände.
Allergene: Eierlikör: Ei, Milch; Liköre Etikett prüfen

VORSPEISEN

ROTE-BETE-CARPACCIO · VEGAN **14 €**
Apfel, Fenchel, Meerrettich, karamellisierte Walnüsse und Crostino.
Allergene: Gluten (A1), Walnuss (A8)

KARTOFFELSUPPE **9 €**
Mit geröstetem Speck, Petersilie und Zwiebelcrunch.
Allergene: mögliche Milch (A7), Sellerie (A9) - Rezeptur prüfen

CREMIGE BURRATA **15 €**
Weintrauben, Basilikum, Olivenöl und Kräuter-Nuss-Crumble; Crostini.
Allergene: Milch (A7), Schalenfrüchte (A8), Gluten (A1)

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE **15 €**
Gartensalat, Birne, Feige, Granatapfel und Crostino.
Allergene: Milch (A7), Gluten (A1); Dressing prüfen

4 TIGER PRAWNS **16 €**
Gebratene Garnelen auf Feldsalat mit Granatapfel, Knoblauch, Chili und Birne.
Allergene: Krebstiere (A5); Dressing prüfen

EXTRA BROTKORB **3,50 €**
Zusätzlicher Brotkorb zum Teilen.
Allergene: Gluten (A1)

Gruß aus der Küche: Basilikum-Butter (Milch A7).

ZAHLUNG: Bar oder EC-/girocard. Keine Kreditkarten.
SCHLEMMERBLOCK: Vor der Bestellung anmelden; danach nicht mehr anwendbar.

Codes: A1 Gluten | A5 Krebstiere | A7 Milch | A8 Schalenfrüchte | A9 Sellerie | A12 Sulfite

HAUPTGERICHTE

RIGATONI FLORA — 19 €
Tomaten, Zitrone, Kräuter, Burrata und Parmesan; auf Wunsch vegan.
Allergene: Gluten (A1), Milch (A7); vegan ohne Käse

FLORA SMASHBURGER — 20 €
Rind, Zwiebeln, Cheddar, Rucola, Avocadocreme; Süßkartoffel-Sesam-Spalten.
Allergene: Gluten (A1), Milch (A7), Sesam (A11)

BRANZINO — 28 €
Mit Kartoffel-Bohnen-Püree und glasierten Karotten.
Allergene: Fisch (A4); Püree/Beilage prüfen

GNOCCHI MIT BRAUNER BUTTER — 21 €
Ei vom Brandstätter Hof, Kürbis, Burrata, Salbei und Walnüsse.
Allergene: Gluten (A1), Ei (A3), Milch (A7), Schalenfrüchte (A8)

HÄHNCHEN SALTIMBOCCA — 25 €
Salbei, Weißweinsauce, Püree und glasierte Karotten.
Allergene: Sulfite (A12); Püree/Sauce prüfen

ZITRONENRISOTTO MIT HÄHNCHEN — 23 €
Hähnchenbrust, glasierte Zitrone, Parmesan, Rucola und Weißwein.
Allergene: Milch (A7), Sulfite (A12); Brühe prüfen

WAHLWEISE MIT 5 TIGER PRAWNS STATT HÄHNCHENBRUST — 29 €
Allergene zusätzlich: Krebstiere (A5)

VEGANE LINGUINE MIT BLUMENKOHL — 19 €
Blumenkohl, Sesam-Semmelbrösel, Kräuter, Knoblauch, Basilikum und Zitrone.
Allergene: Gluten (A1), Sesam (A11)

TAGLIOLINI ALLE VONGOLE — 25 €
Venusmuscheln, Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Chili und Weißwein.
Allergene: Gluten (A1), Weichtiere (A14), Sulfite (A12)

ZAHLUNG: Bar oder EC-/girocard. Keine Kreditkarten.
SCHLEMMERBLOCK: Vor der Bestellung anmelden; danach nicht mehr anwendbar.

Codes: A1 Gluten | A3 Ei | A4 Fisch | A5 Krebstiere | A7 Milch | A8 Schalenfrüchte | A11 Sesam
A12 Sulfite | A14 Weichtiere. Angaben vor Druck mit Rezepturen und Etiketten abgleichen.

DESSERTS

CRÊPE SUZETTE **9 €**

Karamellisierte Birne, Walnuss-Crumble, Minze und Vanillecreme.

Allergene: Gluten (A1), Ei (A3), Milch (A7), Walnuss (A8)

SCHOKOLADENSOUFFLÉ **11 €**

Luftiges Soufflé mit eingelegter Birne und Vanillesauce.

Allergene: Ei (A3), Milch (A7); Gluten (A1) rezeptabhängig

KLEINE SÜSSE EXTRAS

Ein kleiner Gusto auf etwas Süßes?

Unsere Trüffelschokolade bringt der Service gern an den Tisch. **2 € pro Stück**

Zum Dessert empfehlen wir Guggenbichler Eierlikör oder Schokolikör.

WEINEMPFEHLUNG ZUM DESSERT

Fira Rosso Veronese - besonders zum Schokoladensoufflé.

Kirsche, Pflaume und Vanille greifen die Schokoladenaromen schön auf.

ZAHLUNG: Bar oder EC-/girocard. Keine Kreditkarten.
SCHLEMMERBLOCK: Vor der Bestellung anmelden; danach nicht mehr anwendbar.

Codes: A1 Gluten | A3 Ei | A4 Fisch | A5 Krebstiere | A7 Milch | A8 Schalenfrüchte | A11 Sesam
A12 Sulfite | A14 Weichtiere. Angaben vor Druck mit Rezepturen und Etiketten abgleichen.

WEINBEGLEITUNG

Vier italienische Begleiter, passend zu unserer FLORA-Küche.

	0,125 l	0,25 l	0,75 l
DOGAJOLO CHARDONNAY 2025 FLORA-TIPP Carpineto · Toscana IGT · Weißwein	7 €	14 €	40 €
Fruchtig, trocken und weich, mit feiner Säure. **Passt zu: Tiger Prawns, Branzino, Tagliolini alle vongole und Zitronenrisotto.**			
TRAMARI ROSÉ DI PRIMITIVO San Marzano · Salento IGP · Roséwein	6 €	11 €	33 €
Frisch und elegant, mit Kirsche, Himbeere und einer feinen salzigen Note. **Passt zu: Burrata, Ziegenkäse, Tiger Prawns und Hähnchen Saltimbocca.**			
DOGAJOLO ROSSO Carpineto · Toscana IGT · Rotwein	7 €	14 €	40 €
Voll, weich und fruchtbetont, mit Kirsche, Kaffee, Vanille und Gewürzen. **Passt zu: FLORA Smashburger, Gnocchi mit brauner Butter und Hähnchen Saltimbocca.**			
FIRA ROSSO VERONESE Sartori di Verona · IGT · Rotwein	6 €	11 €	33 €
Trocken, rund und vollmundig, mit Kirsche, Pflaume, Waldfrucht und Vanille. **Passt zu: FLORA Smashburger, Rigatoni FLORA und kräftige Käsegerichte.**			

ZAHLUNG: Bar oder EC-/girocard. Keine Kreditkarten.
SCHLEMMERBLOCK: Vor der Bestellung anmelden; danach nicht mehr anwendbar.

Alle Weine enthalten Sulfite. Jahrgangsänderungen vorbehalten.