

LA FLAMMERIE

BISTRO

HAUSGEMACHTE UND TÄGLICH FRISCH ZUBEREITETE FLAMMKUCHEN TEIG AUS BIOZUTATEN

PIMP UP YOUR FLAMMKUCHEN

mit Chilimischungen aus der Serie „Wiener Originale“ der sensationellen **Chili-Werkstatt** (1050 Wien, Pilgramgasse 16)

Herzhaft:

Speck rote Zwiebel Käse a g h	€ 6,90
<i>PIMP UP mit Chilimischung WURLATE CHRISTL – Schärfegrad 10</i>	+ € 1,50
Schinken Käse Lauch a g h (l)	€ 6,90
<i>PIMP UP mit Chilimischung HEFTIGA HANS – Schärfegrad 8</i>	+ € 1,50
Spanische Chorizo Jungzwiebel Käse Rucola a g h m	€ 8,90

Unsere Lieblinge:

Prosciutto Risp-Tomaten Rucola Grana a g h m	€ 12,50
<i>PIMP UP mit Chilimischung GOSCHERTER SCHANI – Schärfegrad 6</i>	+ € 1,50
Ital. Salami Ventricina Mais Käse Rucola a g h m	€ 8,90
Schinken frische Champignons Mais Käse a g h	€ 8,90

Der Teigboden unserer frisch zubereiteten Flammkuchen, der aus Biozutaten besteht, wird mit unseren selbst kreierten weißen Cremes bestrichen und viele Flammkuchen werden mit hausgemachtem Pesto verfeinert.

Allergeninformation

a=Glutenhaltiges Getreide b=Krebstiere c=Ei d=Fisch e=Erdnuss f=Soja
g=Milch u. Milcherzeugnisse h=Schalenfrüchte l=Sellerie m=Senf n=Sesam
o=Sulfite p=Lupinen r=Weichtiere

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

LA FLAMMERIE

BISTRO

HAUSGEMACHTE UND TÄGLICH FRISCH ZUBEREITETE FLAMMKUCHEN TEIG AUS BIOZUTATEN

PIMP UP YOUR FLAMMKUCHEN

mit Chilimischungen aus der Serie „Wiener Originale“ der sensationellen **Chili-Werkstatt** (1050 Wien, Pilgramgasse 16)

Unsere Neuen:

Thunfisch Kapern Kalamata Oliven Jungzwiebel a d g (l)	€ 10,90
<i>PIMP UP mit Chilimischung HEFTIGA HANS – Schärfegrad 8</i>	+ € 1,50
Blattspinat Speck rote Zwiebel Käse a g	€ 8,90
<i>PIMP UP mit Chilimischung WEANA STRIZZI – Schärfegrad 10+</i>	+ € 1,50
Speck Mais rote Zwiebel Käse Chili-Mayo a g	€ 8,90

Pikant:

Ital. Salami Ventricina Pfefferoni rote Zwiebel Käse a g h	€ 8,90
Spanische Chorizo Kalamata Oliven Käse Rucola a g h m	€ 10,90

Allergeninformation

a=Glutenhaltiges Getreide b=Krebstiere c=Ei d=Fisch e=Erdnuss f=Soja
g=Milch u. Milcherzeugnisse h=Schalenfrüchte l=Sellerie m=Senf n=Sesam
o=Sulfite p=Lupinen r=Weichtiere

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

LA FLAMMERIE

BISTRO

HAUSGEMACHTE UND TÄGLICH FRISCH ZUBEREITETE FLAMMKUCHEN TEIG AUS BIOZUTATEN

PIMP UP YOUR FLAMMKUCHEN

mit Chilimischungen aus der Serie „Wiener Originale“ der sensationellen **Chili-Werkstatt** (1050 Wien, Pilgramgasse 16)

Veggie:

Schafkäse Blattspinat Pinienkerne <i>a g h</i>	€ 8,90
Zucchini frische Champignons Cherry-Tomaten Mozzarella <i>a g h</i>	€ 8,90
Mozzarella Risp-Tomaten Rucola <i>a g h m</i>	€ 8,90
<i>PIMP UP mit Chilimischung GOSCHERTER SCHANI – Schärfegrad 6 + € 1,50</i>	
Schafkäse Zucchini Pfefferoni Oliven <i>a g</i>	€ 8,90

Unsere Fruchtigen:

Birne Dolce Latte (ital. Blauschimmelkäse) Nusspesto <i>a g h</i>	€ 8,90
Weißer Schokoladencreme marinierte Beeren Pistazien Nusspesto <i>a c e f g h o</i>	€ 7,90

Allergeninformation

a=Glutenhaltiges Getreide b=Krebstiere c=Ei d=Fisch e=Erdnuss f=Soja
g=Milch u. Milcherzeugnisse h=Schalenfrüchte l=Sellerie m=Senf n=Sesam
o=Sulfite p=Lupinen r=Weichtiere

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

LA FLAMMERIE

BISTRO

SPEISEN

Vorspeisenteller	€ 9,50
gegrilltes mariniertes Gemüse, Prosciutto, Salami Venticina, Chorizo, Grana Padano D.O.P. <i>g o</i>	
Mozzarella Caprese	€ 7,50
mit Risp-Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Olivenöl aus biologischer Landwirtschaft <i>g</i>	

Beilagensalate

Bunter Blattsalat <i>m</i>	€ 2,60
Tomatensalat mit Jungzwiebel <i>m</i>	€ 2,60
Rucolasalat mit Cherry-Tomaten und Grana Padano D.O.P. <i>g m</i>	€ 5,50

Dessert

Weißer Schokoladenmousse	€ 4,20
auf Beerenröster mit Pistazien <i>a c e f g h o</i>	
Schoko-Mandel-Küchlein	
mit Vanilleeis und marinierten Früchten <i>a c e f g h o</i>	€ 4,80

Allergeninformation

a=Glutenhaltiges Getreide b=Krebstiere c=Ei d=Fisch e=Erdnuss f=Soja
g=Milch u. Milcherzeugnisse h=Schalenfrüchte l=Sellerie m=Senf n=Sesam
o=Sulfite p=Lupinen r=Weichtiere

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.