

## #zusatzstoffe

A Farbstoff, B Zitronensäure, C Chinin, D Ascorbinsäure, E Coffein, F Emulgator, G Säureregulator, H Sulfite, I Konservierungsstoffe, J Antioxidationsmittel, K Süßungsmittel Saccharin, L Süßungsmittel Cyclamat, M Süßungsmittel Aspartam, N Süßungsmittel Acesulfam, O Phosphat, P geschwefelt, Q Geschmacksverstärker, R geschärzt, S gewachst, T genetisch verändert, U Säuerungsmittel, V Verdickungsmittel, W Gerstenmalz, X Weizenmalz

## #allergene

1 Eier, 2 Fisch, 3 Krebstiere, 4 Milch, 5 Sellerie, 6 Sesamsamen, 7 Schwefeldioxid und Sulfite, 8 Nüsse, 9 glutenhaltige Getreide, 10 Lupine, 11 Schalenfrüchte, 12 Senf, 13 Sojabohnen, 14 Weichtiere

## #aperitif

Aperol Spritz 7/A/C	0,2l	7,60€
Hugo 7/I	0,2l	7,60€
Lillet Wild Berry 7/A	0,2l	7,90€
Prosecco	0,1l	6,50€
Campari Orange	0,2l	7,40€

## #cocktails & co.

Gin Tonic	9,50€
Gin / Tonic	
Bavarian Mule	9,60€
Gin/Weißbier Reduktion/Zitronensaft/Ginger Beer	
Raki Mule	9,60€
Raki/Zitronensaft/Ginger Beer	
Espresso Martini	9,60€
Wodka/Espresso/Kaffeelikör/Zuckersirup	
Gin Basil Smash	9,60€
Gin/Basilikum/Zitronensaft/Zuckersirup	
Whisky Sour.	9,80€
Whiskey/Zitronensaft/Zuckersirup	
Amaretto Sour	7,50€
Amaretto/Zitronensaft/Orangensaft/Zuckersirup	

# STARTER

## #breads

Di-Sa 11:30 – 14:00

LIMA RÖSTBROT 10,00€  
Bauernbrot / Rauke / Humus /  
Gartentomate / Serrano / Parmesan 4/9

VEGI RÖSTBROT 9,50€  
Bauernbrot / Avocado / Gartentomate /  
6 Minuten Bio Ei 4/9/1/

ELLIS RÖSTBROT 11,50€  
Bauernbrot / Avocado / Gartentomate  
6 Minuten Bio Ei / knackiger Speck 4/9/1

BASILIKUM RÖSTBROT 8,00€  
Basilikum Creme mit  
marinierten Tomaten & roten Zwiebeln 1/9

## #zumwein

Di-Sa. 11:30-14:00 / 17:30-21:00

LIMA Brettl  
Südtiroler Speck / Bergkas / Parmesan / Oliven / Hausge-  
backenes Brot 4/9

Für 2 Personen 19,00€  
Für 4 Personen 35,00€

## #wein

offen Weiß  
Holger Hagen 0,2l 8,00€  
Mischsatz / Primo H

Nifo Sarrapochiello-Italien 0,2l 8,60€  
Falanghina del Sannio DOC Taburno 2021 Bio H

Winzerhof Supperer 0,2l 8,30€  
Grüner Veltliner / Federspiel / Ried Kreuzberg H

Weinschorle 0,2l 8,10€

offen Rot  
La Boscana 0,2l 8,40€  
Tinto 2021/ Costers Del Sio H

Spanien Casa los Frailes 0,2l 8,90€  
Bilogia 2018 H

Nifo Sarrapochiello 0,2l 8,60€  
Aglianico DEL Taburno DOCG 2016 H

## #Schnäppse

Williams Birne 0,2l 3,50€  
Haselnuss 0,2l 3,50€  
Marille 0,2l 3,80€  
Grappa 0,2l 4,00€  
Raki 0,2l 3,20€  
Ramazotti 0,2l 3,50€  
Enzian 0,2l 3,40€

## #softdrinks

Coca Cola A/E	0,33l	4,00€
Coca Cola zero A/E	0,33l	4,00€
Fanta A	0,33l	4,00€
Spezi A/E	0,5l	4,00€
Bio Limonade Enzo	0,33l	4,80€
frische Minze/Limette		
Lobster Tonic / frische Minze	0,20l	3,60€
Tonic Fever Tree		4,10€

## #bier

## Privatbrauerei Flötzingen

Pils w	0,33l	3,60€
Helles w	0,5l	4,20€
Radler w	0,5l	4,20€
Weißbier w/x	0,5l	4,30€
1543 w/x	0,5l	4,30€
Weißbier Alkoholfrei w/x	0,5l	4,30€

## Aschauer

Aschauer Gamsbier w	0,5l	4,50€
Aschauer Gamsbier w	0,33l	3,80€

Di.-Sa. 11:30-14:00 / 17:30-21:00

## #vorweg

Gemischter Salat 6,50€

Croutons / Lima Dressing 1/12/9

Aubergine LIMA Style 16,00€

Ziegenfrischkäse /Gewürz Joghurt / Saure Zwiebel 4/9/12

Weide OX Tatar 20,50€

Schnittlauch / gebeiztes Eigelb / Rote Beete 4/9/12

Steinpilz Süppchen 9,00€

Schlagobers/Croutons 4/9

## #hauptspeisen

Gefüllte Kartoffel Knödel 25,50€

Bergkas/Baby Spinat/Sommertrüffel 1/4/8/9

Geschmorte Schulter vom OX 29,00€

Pifferlinge/Sellerie/Buschbohne/Gremolata 4/5/9/12

Gebratener Zander 31,00 €

Kartoffel Püree/geschmorter Kohlrabi/Salzzitrone/Bouillabaise

Beurre Blanc 2/4/5/9

Di.-Sa. 11:30-14:00 / 17:30-21:00

LIMA Bowl 15,00 €

Bunter Salat / Kirschtomaten / Mango /

Avocado / Linsen / Limette LIMA Dressing

+Gebratene Hähnchen Brust 19,00€ 1/4/9/12

+Gebratener Saibling 22,00€ 1/2/4/9/12

## #minis

Di.-Sa. 11:30-14:00 / 17:30-21:00

Pommes 5,00€

Chicken Nuggets 8,00€  
mit Pommes 1/9Linguine 7,50€  
mit Tomatensauce und Parmesan 1/9Rinderbrühe 6,00€  
mit frischem Schnittlauch 5

## #süßes

Di-Sa 11:30-14:00 / 17:30-21:00

LIMA Apfelstrudel 2.0 9,00€  
Ragout/Espuma/Frittiertes 1/4/9Affogato 4,50€  
Cremiges Vanille Eis/Espresso 1/4/EOpalys 10,00€  
Dulce de Leche/Himbeere 4/9/1Kugel Hausgemachtes Sorbet 3,00€  
100% Frucht 9  
Fragen Sie unsere MitarbeiterInnen nach den Sorten, da diese ständig im Wechsel sind

## #kaffee &amp; co.

Dinzler Kaffeespezialitäten	klein	groß
Espresso	2,50€	3,50€
Espresso Macchiato 4	2,90€	3,90€
Cappuccino 4	3,50€	4,80€
Latte Macchiato 4		4,80€
Filterkaffee		4,30€
Cafe Crema	3,00€	4,30€
Latte Freddo 4	3,90€	5,20€
Chai Latte 4	3,90€	4,90€
Entkoffeinierter Cafe	3,00€	4,30€
Heiße Schokolade 4	3,20€	4,30€
Laktosefreie Milch und Hafermilch		+ 0,50€

## #tee

Kräuter/Schwarz/Grüner/Früchte 4,80€

## #wasser

Tafelwasser mit Kohlensäure	0,3l 2,50€	0,5l 3,50€
Tafelwasser ohne Kohlensäure	0,3l 2,50€	0,5l 3,50€
Adelholzner mit Kohlensäure	0,75l 6,00€	
Adelholzner ohne Kohlensäure	0,75l 6,00€	

## #saftschorlen

Saftschorlen	0,3l	0,5l
Apfelsaftschorle	3,60€	4,50€
Johannisbeerschorle	3,60€	4,50€
Maracujaschorle	3,60€	4,50€
Orangensaftschorle	3,60€	4,50€
Rhabarberschorle	3,60€	4,50€
Hausgemachter Früchte Eistee 0,5l		4,90€