

HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT ZUM VOLKSGARTEN



Seit 1997 kochen wir mit Herz und Hand – für unsere Gäste wie für gute Freunde. Was bei uns auf den Tisch kommt, ist hausgemacht, saisonal frisch und kommt, wann immer möglich, aus der Region. Denn gutes Essen beginnt für uns mit guten Zutaten – und einer großen Portion Liebe.

VORSPEISEN

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE	17
BABYLEAF • FEIGEN-CHUTNEY • KARAMELLISIERTE WALNÜSSE • CIABATTA-KNUSPER <i>goat cheese • baby leaf salad • figs chutney • caramelized walnuts • bread chips</i>	
CARPACCIO VOM RIND MIT PARMESAN	18
RUCOLA • LIMETTENVINAIGRETTE <i>beef carpaccio • rucola • lime vinaigrette</i>	
VEGANES CARPACCIO VON DER ROTEN BETE MIT PREISELBEER-MAYO	15
RUCOLA • LIMETTENVINAIGRETTE • CHILI-ÖL <i>vegan • beetroot carpaccio • chili oil • cranberry mayonnaise • rucola • lime vinaigrette</i>	
GEBRATENER PULPO MIT MEDITERRANEM KARTOFFELSALAT	18
PULPO • GETROCKNETE TOMATEN • OLIVEN • KARTOFFELN <i>pan-fried octopus • sun-dried tomatoes • olives • potatoes</i>	

SUPPEN

TOM KHA GAI - THAILÄNDISCHE KOKOSSUPPE MAISHÄHNCHEN • CHAMPIGNONS • CHILI-ÖL <i>thai coconut soup • mushrooms • corn chicken • chili oil</i>	11
VEGANE TOM KHA GAI- THAILÄNDISCHE KOKOSSUPPE ^{VEGAN} CHAMPIGNONS • CHILI-ÖL <i>vegan thai coconut soup • mushrooms • chili oil</i>	9
ACH DU GRÜNE NEUNE GAZPACHO ^{VEGAN} SELLERIE • SPINAT • NEUN VERSCHIEDENE KRÄUTER • PAPRIKA • GURKE <i>celery • spinach • nine different herbs • bell pepper • cucumber</i>	9

SALATBOWLS

UNSERE FITNESS-SALATBOWLS MIT KNACKIGEM BLATTSALAT • OBST • KRESSE • WALNÜSSEN SPROSSEN • KICHERERBSEN • ROHKOST • UNSER HAUSDRESSING <i>crispy salad • fruit • cress • walnuts • sprouts • chickpeas • crudités</i>	
NATUR • <i>plain</i>	16
MIT PUTENBRUSTSTREIFEN • <i>turkey breast strips</i>	+8
MIT LACHSCUBES IN DUSHI • <i>salmon cubes with Dushi</i>	+8
MIT ZIEGENKÄSE • <i>goat cheese</i>	+8

PAPADUSHI® - SPARE RIBS

UNSERE „KNABBER“-KOTELETRIPPCHEN DÜRFEN 18 BIS 24 STUNDEN IN UNSERER
DUSHI Nr.1-MARINADE, NACH GEHEIMER REZEPTUR, BADEN.

LASSEN SIE SICH VON EINEM GANZ NEUEN GESCHMACKSERLEBNIS ÜBERRASCHEN.
SÜSSE, SCHÄRFE & LIEBE WERDEN SAMBA AUF IHRER ZUNGE TANZEN! VERSPROCHEN!
*These "Bite off the bone" - baby back ribs take a bath in our secret marinade of different
herbs for about 18-20 hours. Be surprised of a new style of taste.
Sweetness, tanginess & love will blow your mind, promise!*

DUSHI RIBS REGULAR 29,9

DUSHI RIBS SMALL 22,9

SPECIAL AM DUSHI FREITAG

REGULAR 23,9

SMALL 19,9

DAZU KOMMT EIN KLEINER SALAT MIT UNSEREM HAUSDRESSING
& EINER FOLIENKARTOFFEL MIT SOUR CRÈME UND SPECKWÜRFELCHEN
ODER POMMES FRITES

*Served with a small salad with our house dressing, an oven potato
with sour creme and bacon or with French-fries
just let us know.*



HAUPTGÄNGE

THUNFISCHSTEAK	36
UDON-NUDELN • WAKAME-SALAT • DUSHILACK • MISO-MAYO <i>tuna steak • udon noodles • wakame salad • Dushi glaze • miso mayo</i>	
ZANDERFILET	33
SALSAVERDE • MEDITERRANES GEMÜSE • KARTOFFELN <i>pikeperch • mediterranean vegetables • salsa verde • potato</i>	
MAISHÄHNCHENBRUST	27
PILZRISOTTO • THYMIANJUS • GESCHMORTE KIRSCHTOMATEN <i>corn-fed chicken breast • mushroom risotto • thyme jus • braised cherry tomatoes</i>	
SURF & TURF	39
RINDERFILET • GARNELEN • GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE • WILDBROKKOLI • JUS <i>beef tenderloin • prawns • truffled mashed potatoes • wild broccoli • juice</i> <i>+ frisch gehobelter Trüffel für den besonderen Genuss</i>	
WIENER SCHNITZEL VON DER OBERSCHALE	32
BRATKARTOFFELN MIT SPECK & ZWIEBELN • BEILAGENSALAT • WAHLWEISE PREISSELBEERMARMELADE <i>Wiener Schnitzel classic • fried potatoes with bacon and onions • salad • optional cranberry jam</i>	
SENFROSTBRATEN AUF POMMERYSENF-JUS	34
SPECKBOHNEN • BRATKARTOFFELN <i>mustard roast • Pommery-mustard-sauce • baked potatoes • beans in bacon</i>	
ROTE-BETE-RISOTTO ^{VEGAN}	21
ROTE BETE • BABY SPINAT • SCHWARZE WALNÜSSE • ORANGE <i>beetroot risotto • baby spinach • black walnuts • orange</i>	
TAGLIATELLE MIT TRÜFFELPESTO ^{VEGAN}	26
RUCOLA • KIRSCHTOMATEN • TRÜFFEL • VEGANE SAHNE	ALS VORSPEISE 19
<i>tagliatelle with truffle pesto • rucola • cherry tomato • truffle • vegan cream</i>	
GESCHMORTE AUBERGINE ^{VEGAN}	24
BABY-LEAF-SALAT • WALNÜSSE • VEGANE SOUR CREAM • GRANATAPFELKERNE <i>braised Eggplant • baby leaf salad • walnuts • vegan sour cream • pomegranate seeds</i>	

TAFELSPITZ VOM RIND 24
SALZKARTOFFELN • MEERRETTICHISOË • WURZELGEMÜSE
boiled beef (tafelspitz) • parsley potatoes • horseradish sauce • root vegetables

RINDERFILET 250g *beef fillet 250g* 43
RUMPSTEAK 250g *rump steak 250g* 37
Beilagen zur Wahl: Pommes Frites oder Ofenkartoffel • Grillgemüse oder Wildbrokkoli
Soßen zur Wahl: Jus • Kräuterbutter • Pfeffersauce • Dushi Nr.1
side dishes to choose: french fries or wedges • grilled vegetables or wild broccoli
saucers to choose: jus • herb butter • pepper sauce • Dushi Nr.1

TEXAS CLASSIC BURGER 24
POMMES ODER WEDGES • SESAM BRIOCHE BUN • BEEF-PATTIE • CHEDDAR • BACON • BBQ-SAUCE
sesam brioche bun • beef-pattier • cheddar • bacon • bbq-sauce • iceberg salad
+ DOPPEL BEEF-PATTIE +7

VEGANER TEXAS CLASSIC BURGER 24
POMMES ODER WEDGES • SESAM BRIOCHE BUN • BEYOND PATTIE • CHEDDAR • BACON • BBQ-SAUCE
Really? Do not worry, it's all vegan - we promise!
+ DOPPEL BEYOND-PATTIE +7

DESSERT

DAS MOUSS(T)E PROBIEREN! MIT SALZIGEM KARAMELL 10
the best chocolate-mousse with salted caramel

SORBETVARIATION • 3 BÄLLCHEN • VEGAN 09
sorbet ice • 3 scoops • vegan

SCHNITTE DES TAGES 09
Entdecken Sie unsere täglich wechselnden Schnitten.
Fragen Sie uns gerne nach der heutigen Auswahl.

AFFOGATO • BOURBON VANILLEEIS • ESPRESSO 07
espresso • vanilla ice cream

TIRAMISU • MASCARPONE • KAKAO • LÖFFELBISKUIT • AMARETTO 10
tiramisu • mascarpone • cocoa • ladyfingers • amaretto

SONNTAGS

Jeden Sonntag servieren wir Ihnen unsere
verkleinerte Speisekarte **von 12:30 bis 20:00 Uhr**
sowie ein wechselndes
Sonntagsmenü **von 12:30 bis 19:30 Uhr**
mit saisonalen Zutaten, viel Liebe und dem gewissen Etwas.
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

UNSERE KÜCHENZEITEN

Montag bis Samstag

14:30 - 17:00 Uhr
Kaffee & Hauskuchen

17:00 - 21:00 Uhr
à la carte

Sonntags & Feiertags

12:30 - 19:30 Uhr
Menü & kleine Karte

14:30 - 17:00 Uhr
Kuchen

UNSERE EVENTS 2026

Grill & Chill

11. September 2026, ab 18:30 Uhr

Live Musik Afro House x Reggaeton by DJ SE7EN
Grillstation, frisches Buffet, Begrüßungscocktail
und entspannte Atmosphäre auf unserer
Sommerterrasse

Jetzt Ticket sichern zu EUR 75,00 pro Person!