

FLUSSIG

KAFFEE

Espresso 2.30
Espresso Macchiato 2.60
Kleiner Brauner 2.60
Melange 3.40
Caffee Latte 3.80
Doppelter Espresso 3.40
Großer Brauner 3.70
Heisse Schokolade 3.90
plus Soyamilch 0.30

TEE

Schwarztee Tanzania 3.50
Grünertee Japan 3.50
Grüner Rooibos mit Ingwer und
Orange 3.50
Bergkräuter 3.50
Früchtetee 3.50
Rote Beeren 3.50
Frisch gebrühte Minze
(Große Kanne) 4.50

SODA & SÄFTE 0.3L/0.5L

Apfelsaft naturtrüb 3.20
Apfelsaft gespritzt 2.70/4.20
Nektar Marille / Pfirsich 4.00
Nektar gespritzt 3.50/5.50
Soda 1.50/2.80
Soda mit Zitrone / Limette / Preiselbeer / Holunder 2.50/3.80

BIER 0.3L/0.5L

Bierol Brewers Breakfast vom Fass (hell) 4.5% 4.00/5.80
Bierol Number One (Lager) 4.5% 4.80
Bierol Mountain Pale Ale (intensiv, fruchtig) 7.3% 5.90
Schwechater Zwickl 4.30

WEIN GLASWEISE

Schankwein (weiß oder rot) 1/8l 2.50
Gsprizter (weiß oder rot) 2.80
Prosecco Superiore Brut D.O.C.G. Valdobbiadene 2017, Canevel 5.50
Grüner Veltliner, DAC 2017, Haindl Erlacher, Wolkersdorf 3.80
Blaufränkisch 2016, Bernhard Artner, Deutschkreuz 3.80

UND ZUM BEISPIEL AUCH

Gin Tonic 4cl 8.50
Campari Soda 4.80
Aperol Spritz 4.80
Hugo Prosecco 5.80

SPEISEKARTE



CAFÉ | KÜCHE | SHOP | STUDIO

FRUHSTÜCK

BIS 12 UHR

KLEIN 4.50

Weiches Ei, Schnittlauchbrot

GROSS 9.20

Beinschinken, Käse, weiches Ei, Butter, hausgemachte Marmelade, Brot und Handsemmel

OMELETTE 8.50

Paradeiser, Feta, Rucola und knuspriges Hausbrot

VEGETARISCH 8.00

Käse, Kräutertopfen, weiches Ei, Butter, Brot, Handsemmel

KIPFERL 3.80

mit Butter & hausgemachter Marmelade

SUPERSENSE PORRIDGE 6.80

mit Hauszweitschen, Honig und Nüssen

SUPERVEGANES GRANOLA 6.80

mit Kokosjoghurt, Ingwer und Heidelbeeren

EXTRA

Butter 1.0

hausgemachte

Marmelade 2.00

weiches Ei 2.50

Handsemmel 1.50

Portion Brot 2.50

Kipferl 2.50

Beinschinken

oder Käse 4.50

SPEISEN

AB 12 UHR

SUPPE 3.80

Topinamburcremesuppe mit Haselnuß

HERBSTSALAT 8.50

Rote Rüben, Perlcouscous, Feta, Birne und Walnüsse

CURRY 11.-

Hokkaido-Kürbis, Pak Choi, Mohn und Jasminreis

SCHWEINEBAUCH 12.90

mit Spitzkraut, Ingwer und Bohnenpüree

APFELGALETTE 6.50

mit warmer Karamellsauce und Zimtbaiser

MITTAGESSEN

AB 12 UHR

MIT SUPPE ODER SALAT 10.-
MIT SUPPE UND SALAT 12.-

DI 13.11. - FR 16.11.

DIENSTAG

Tagessuppe und/oder Salat
Berglinsencurry mit Paradeiser, Garam Masala, Joghurt und Reis

MITTWOCH

Tagessuppe und/oder Salat
Lasagne mit Melanzani, Kohlsprossen und geräuchertem Ricotta

DONNERSTAG

Tagessuppe und/oder Salat
Kürbisgulasch mit Petersilie, Rahm und Semmelknödel

FREITAG

Tagessuppe und/oder Salat
Geschmorte Artischocken mit Parmesan, Fenchel und Perlcouscous

VITRINE

AB 15 UHR

SUPER SANDWICH

„ROSA RIND“ 6.80

Roastbeef von Hans Schmölz, Rotes Kraut, Ruola, Dijon Aioli

„FRISCHE ZIEGE“ 6.80

Ziegenfrischkäse von Robert Paget, Rote Rüben-Hummus, eingelegter Hokkaidokürbis



DONNERSTAG, 15. NOVEMBER

FREITAG, 16. NOVEMBER

HAPPY GANSL ESSEN

AB 19 UHR

GANSLSUPPE MIT HERZ&MAGEN

WEIDEGANS

mit Topfserviettenknödel,
Erdäpfelknödel und Quitten-Apfelrotkraut

BRATAPFEL

& Kardamon-Zimt-Eis

55,- EUR



CAFÉ | KÜCHE | SHOP | STUDIO



PROSECCO 5.5

Prosecco Superiore Brut D.O.C.G.Valdobbiadene 2016, Canevel

DOTTORE SPRITZ 8.5

Limoncello, Cocchi Americano, Zitronenschale, Prosecco, Dash Soda

CAMPARI SPRITZ 8.5

Campari, Prosecco, Orangenschale, Dash Soda

AMERICANO 8.5

Antica Formula , Campari, Orangenschale, Soda

NEGRONI 8.5

Antica Formula, Campari, Gin, Orangenschale, Dash Soda

GIN TONIC 8.5

Gin, Tonic (TBA), Zitronenschale, Gurkenschale

