

Supersense

Speisekarte

Café, Küche, Aperitif

Mittagessen

Mi 2.5. - Fr 4.5.

Dienstag
Feiertag
geschlossen

Mittwoch
Maisuppe mit Rüben und Löwenzahn und/oder Salat
Hirseauflauf mit Gurke, Dill und Schafskäse

Donnerstag
Spargelcremesuppe und/oder Salat
Ofenerdäpfel mit Mangold, Spinat und Honigaioli

Freitag
Linsen-Tomatensuppe mit Kokosmilch und/oder Salat
Gnocchi a la Romana mit Salsa Verde, Kirschtomaten & Parma

ab 12 Uhr
10.- mit Suppe oder Salat, 12.- mit Suppe und Salat

Über allergene Zutaten informiert Sie gerne der Chef

SUPERSENSE

Café, Küche, Shop & Studio
www.supersense.com

Praterstrasse 70, 1020 Wien
Di - Fr 9.30 - 19h, Sa 10-17h

***** Frühstück bis 12 Uhr *****

Klein
Weiches Ei, Schnittlauchbrot
4,50

Groß
Beinschinken, Käse, Weiches Ei, Butter, hausgemachte Marmelade, Brot und Handsemmel
9,20

Vegetarisch
Käse, Kräutertopfen, Weiches Ei, Butter, Sprossen, Brot und Handsemmel
8,00

Kipferl
Butter & hausgemachte Marmelade
3,80

Porridge mit Himbeeren, Honig und Nüssen
6,80

Supersense Granola mit Mandeljoghurt und Rhabarber
6,80

Extra:
Butter 1,00, hausgemachte Marmelade 2,00, Handsemmel 1,50,
Portion Brot 2,50, Kipferl 2,50, Portion Beinschinken oder Käse 4,50,
weiches Ei 2,50

***** Speisen ab 12 Uhr *****

Suppe
3,80

Frühlingssalat
Kräuter, Radischen, Verjus, Croutons, Spargel, gehacktes Ei
8,50

Lammcurry, Jasminreis, Melone und Minze
13,90

Pasta
Dotter, Zitrone, Panna und Parmesan
10

Rhabarbersorbet / Prosecco
6,50

Wir erlauben uns, Ihnen auch unser tägliches Mittagmenü zu empfehlen.

***** Kuchen, Canapés, Snacks und Kleinigkeiten aus der Vitrine bis 19 Uhr *****

*** 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
Kaffe und Schokolade mit Soyamilch plus	0,30

*** Tee ***

Schwarztee Tansania, Grüntee Japan, Grüner Rooibos mit Ingwer und Orange, Bergkräuter, Früchtetee Rote Beeren	3,50
Frisch gebrühte Minze (Große Kanne)	4,50

*** Soda & Säfte ***

Soda 0,3l/0,5l	1,50 / 2,80
mit Zitrone / Limette / Preiselbeer / Holunder 0,3l/0,5l	2,50 / 3,80
Apfelsaft naturtrüb 0,3l, gespritzt 0,3l/0,5l	3,20 / 2,70 / 4,20
Marille/Pfirsich (Nektar) 0,3l, gespritzt 0,3l/0,5l	4,00 / 3,50 / 5,50
Supersense Eistee (Earl Grey, Minze, Limette) 0,3l/0,5l	3,80 / 5,50

*** Bier ***

Bierol Brewers Breakfast vom Fass (hell) 4,5% 0,3l/0,5l	4,0 / 5,80
Bierol Number One (Lager), 4,5%, 0,33l Fl.	4,80
Bierol Mountain Pale Ale (intensiv, fruchtig, 7,3%) 0,33l Fl.	5,90
Schwechater Zwickl 0,5l Fl.	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 2016, Canevel	5,50
Pet Nat („Urchampagner“) Kalkspitz, Ch. Hoch, Kamptal	6,00
Riesling Zöbing 2016, Johannes Hirsch, Kamptal	4,50
Cuvee Falcon 2014 (Me, Bf, Zw), B. Artner, Deutschkreuz	4,90
Weitere Weine (Glasweise und Flaschen) auf der Tafel	

*** und zum Beispiel auch ***

Gin Tonic (4cl)	8,50
Campari Soda	4,80
Aperol Spritz	4,80
Hugo Prosecco	5,80