

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 (intenisv, 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

FRÜHSTÜCK

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

Feta, Radieschen, Kürbiskernöl 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 Bratapfel

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

MITTAGESSEN

AB 12 UHR

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

DI 20.11. - FR 23.11.

DIENSTAG

Tagessuppe und/oder Salat
Cremige Polenta
mit sautierten Schwammerln und Blaukraut

MITTWOCH

Tagessuppe und/oder Salat
Erdäpfel-Karfiol-Curry
mit Kurkuma, Joghurt und Reis

DONNERSTAG

Tagessuppe und/oder Salat
Italienische Winterexotik
mit Orecchiette, Zitrone und Pinie

FREITAG

Tagessuppe und/oder Salat
Erdäpfelwutzerl
mit Kürbis, Maronischäum und Walnuß

VITRINE

AB 15 UHR

SUPER SANDWICH

„ROSA RIND“ 6.80
Roastbeef von Hans Schmolz,
Rotes Kraut, Ruola, Dijon Aioli

„FRISCHE ZIEGE“ 6.80
Ziegenfrischkäse von Robert Paget,
Rote Rüben-Hummus,
eingelegter Hokkaidokürbis

SPEISEN

AB 12 UHR

GANSLSUPPE 6.00

mit Galgant und Somen-Nudeln

LAMMRILLETES 6.20

mit Eingelegtem, Thymiansalz und knusprigem Sauerteigbrot

HERBSTSALAT 8.50

Rote Rüben, Perlcouscous, Feta,
Birne und Walnüsse

RISOTTO 11.50

Topinambur, Cedro-Zitrone,
geräucherter Ricotta und Haselnuß

SCHWEINEBAUCH 12.90

mit Spitzkraut, Ingwer
und Bohnenpüree

ZWETSCHKENTIRAMISU 6.50

mit Zimt und Pistazie



DONNERSTAG, 22 . NOVEMBER

FREITAG, 23. NOVEMBER

AB 19 UHR

RILLETES UND ÖFFERL BROT

**WINTERLICHE WEISSE
WURZELCREMESUPPE**

X.O. ROASTBEEF
alte Kuh mit Erdäpfelgratin
und Kohlsprossen

CHEESECAKE
mit Spekulatius und Karamell

28,- 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

