

Brunch*

Bagel Andaluz <small>ACG VEGET</small>	9,6
Bagel mit Gurkensalat, Tomaten, Schmorpaprika, Basilikum-Dip	
Alpen Bagel mit Forelle <small>ACDGH</small>	14,-
Geräuchertes, heimisches Forellenfilet, karamelierte Apfelscheiben, Feldsalat, Kren-Dip, Pekannüsse	
Hokkaido Burger <small>ACGH VEGET</small>	12,6
Hokkaido-Patty Pekannüsse, Salbeipesto, Joghurt, Feldsalat, Tomaten, Cheddar	
Roastbeef im Erdäpfel-Vintschgerl <small>ACGM</small>	14,-
Roastbeef, Ruccola, Kren-Dip, Cumberland-Sauce	

„Brunch – the socially acceptable excuse for day drinking“

Hangover <small>AC</small>	12,9
geröstetes Schwarzbrot, gebratener Speck, 1 Spiegelei, Chips, Kren, Tomate	
Toscana <small>AG VEGET</small>	8,5 11,5
● Mozzarella, Tomaten, Oliven, Basilikum, Weißbrot	
● zusätzlich mit Prosciutto, Melone	
French Toast <small>ACG</small>	6,9
wahlweise mit:	
● Avocado, Feta, Tomate oder	
● Schinken, Käse oder	
● Käse, Pfefferoni	
+ Spiegelei	
Toast Tortelier <small>ACG</small>	8,9 5,9
Klassischer Toast, wahlweise mit:	
● Avocado, Feta, Tomate oder	
● Schinken, Käse oder	
● Käse, Pfefferoni	
+ Spiegelei	
	7,9

* Allergene sind auf der letzten Seite angeführt

Klassiker

Croissant ^{AG VEGET}	2,3
Sauerteig-Roggenbrot Semmel ^{AG VEGET}	1,3
wahlweise mit:	
● Butter ^G oder vegane Butter	+ 1,3
● Hummus ^N	+ 1,5
● weiches Bio-Ei ^C	+ 2,-
● Bio-Spiegelei ^C	+ 2,-
● Eierspeis (2 Bio-Eier) ^C	+ 4,9
● Ham and Eggs ^C	+ 6,9
● Schinken	+ 3,5
● Käse ^G	+ 3,5
● Salami	+ 3,5
● Forelle geräuchert ^O	+ 4,5
● halbe Avocado	+ 3,-
● Gemüsesticks	+ 2,5
● Marmelade hausgemacht	+ 1,5
● Honig	+ 1,5
● Nutella ^{EFGH}	+ 1,5

„Kleine Extras machen
den Alltag besonders wertvoll.“

Sweet Breakfast

Pancakes | Waffel **ACG VEGET**

wahlweise mit:

- Ahornsirup oder 8,5
- Früchten oder 9,9
- Cheese-Cake-Creme **CG** oder 9,9
- Nougat-Creme **EFGH** 9,9

Honolulu **AGHO VEGET** 7,9

hausgemachtes Bircher-Müsli (Leinsamen, Haferflocken, Kokosflocken, Mandeln), mit Früchten, Joghurt (oder veganes Kokos-Joghurt), Granola

Homemade Smoothies

Sunrise **O VEGAN** 5,-

Erdbeeren, Bananen, Kokosmilch, 0,3 l

Green Deal **O VEGAN** 6,5

Avocado, Bananen, Kokos, Protein, 0,3 l

Homemade Drinks

Ginger Iced Tea 3,9

Ingwer, Bio-Zitrone, 0,3 l

Black Iced Tea 3,9

Earl Grey, Bio-Zitrone, 0,3 l

Fresh Garden 3,9

Früchtetee Pfirsich, 0,3 l

Kaffee & Schokolade

Espresso	2,9
Doppio	3,9
Espresso Macchiato ^G	3,3
Kleiner Brauner ^G	3,3
Großer Brauner ^G	4,4
Cappuccino ^G	3,9
Verlängerter ^G	3,5
Latte Macchiato ^G	4,5
Cold Brew Coffee	4,3
Heiße Schokolade dunkel hell ^G	4,5
Chai Latte ^G	4,5
Matcha Latte ^G	4,5
Vanille Latte ^G	4,5
Cafe Corretto (Espresso mit 2 cl Grappa)	5,9
Tortelier Coffee mit 2 cl Baileys ^{CG}	5,9
Hafermilch ^G	+ 0,7
Sojamilch ^F	+ 0,7
Kokosmilch	+ 0,7
Reismilch	+ 0,7
Laktosefreie Milch ^G	+ 0,7

Tee

Bio-Darjeeling – indische Schwarztee-Sommersorte	3,7
Earl Grey – indische Schwarztee-Herbstsorte	3,7
Jasmine Gold – Grüntee Frühlingsorte aus China	3,7
Bio-Bergkräuter – nach Schweizer Art	3,7
Rooibos Cream Orange – Kräutertee	3,7
Sweet Berries – Früchtetee	3,7
Ayurveda Herbs & Ginger – Kräutertee	3,7

„Exzellenter Blatt-Tee
von Ronnefeldt Berlin“

Wasser & Co

Mineral Montes 0,33 0,75 still prickelnd	3,2 6,1
Soda 0,3 0,5	2,4 2,9
Soda Zitrone 0,3 0,5	2,8 3,2
Holler Soda 0,3 0,5	2,8 3,2
Rauch-Säfte 0,2	3,2
Mango, Apfel, Orange Fairtrade, Johannisbeere	
Rauch-Säfte gespritzt mit Soda 0,3 0,5	3,9 4,5
Cola, Fanta, Sprite, Almdudler 0,33	3,9
Tonic Schweppes 0,2	3,9
Red Bull 0,25	4,1

Weißwein & Frizzante

Grüner Veltliner 0,125 0,75 ◦	3,6 18,-
Weingut Milan Sukal, Kräuter- und Fruchttöne, im Abgang leicht und ausgewogen	
Morillon 0,125 0,75 ◦	3,8 19,-
Weingut Kröll, saftiges gelbfruchtiges Bukett, perfektes Säurespiel, fruchtig-elegantes Finale	
Sauvignon Blanc 0,125 0,75 ◦	3,9 19,5
Weingut Milan Sukal, reife Stachelbeeren treffen auf Zitrusfrüchte und Pfirsiche, frisch und harmonisch	
Frizzante Cuvée 0,1 0,75 ◦	4,1 24,6
Weingut Milan Sukal, frisch, leicht prickelnd mit Blumen- und Fruchttönen	
Chardonnay Sekt 0,1 0,75 ◦	4,9 29,4
Weingut Kröll, traditionelle Flaschengärung, Brut nature	

Rotwein

Zweigelt Klassik 0,125 0,75 ◦	3,6 18,-
Weingut Kröll, reichhaltiges Bukett, zartes Pfefferl	
Pinot Noir 0,125 0,75 ◦	4,6 23,-
Weingut Milan Sukal, eleganter, langer und edler Abgang, Fruchtaromen mit Leder-, Holz- und Tabaktönen	
Pro Prátele Cuvée 0,125 0,75 ◦	4,9 24,5
Weingut Milan Sukal, kombiniert Steinobst mit Holztönen und dem feinen Duft von Veilchen, harmonisch und vielschichtig	

Spritzer & Longdrinks

Weißer Spritzer 0,25 °	3,5
Sommerspritzer 0,4 °	4,1
Aperol Spritz mit Weißwein 0,25 °	4,8
Aperol Spritz mit Prosecco 0,25 °	5,8
Hugo 0,25 °	4,8

Bier

Stiegl Goldbräu 0,33 ^A	3,5
Stiegl hell 0,33 ^A	3,7
Stiegl Freibier 0,33 ^A	3,5
Stiegl Weiße 0,33 ^A	3,9
Franziskaner Weißbier 0,5 ^A	4,9
Stiegl Radler Zitrone 0,33 ^A	3,7
Stiegl Radler Zitrone alkoholfrei 0,33 ^A	3,7
Stiegl Pils 0,33 ^A	3,9

Hochprozentiges

Alte Waldhimbeere Prinz 2 cl °	3,9
Grappa 2 cl °	3,5
Baileys 2 cl ^{OG}	3,5

Allergene

- A Glutenhaltiges Getreide
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Sojabohnen
- G Milch und Milcherzeugnisse (außer Molke)
- H Schalenfrüchte (Haselnüsse, Cashwes, Pekannüsse, Macadamia, Mandeln, Paranüsse, Pistazien, Walnüsse)
- L Sellerie
- M Senf
- N Sesam
- O Schwefeldioxid und Sulfite (Trockenfrüchte)
- P Lupinen
- R Weichtiere (Muscheln, Austern)

VEGET vegetarisch = fleischlos, mit Produkten von lebenden Tieren (z. B. Eier)

VEGAN ohne tierische Produkte

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen
gerne zur Verfügung.