

## Getränke Heiß



Espresso klein	2,60
Espresso doppio	4,10
Kleiner Brauner oder Espresso Macchiato (g)	2 90
Grosser Brauner / Machchiato (g)	4,20
Verlängerter schwarz	3,00
Melange, Cappuccino, Verlängerter braun (g)	3,50
Caffé Latte (g)	3,90
Häferlkaffee (g)	3,70
Baby Chino (g)	1,50
Heisse Schokolade m. Milchs. (g,f) kl /gr.	3,40 /3,90
Heisse Zitrone mit Honig 300ml	3,10
Heisse Milch 0,25 l (g)	2,80
<b>BIO Tee Sonnentor (1 Kanne 500ml)</b>	4,20
BIO Früchteemischung, Gewürzteeemischung, Ingwerteeemischung	
BIO Grünteeemischung, Kräuterteemischung	
BIO Pfefferminze pur, Grüntee pur, Kamillentee pur	
BIO Darjeeling Schwarztee pur, Earl Grey Schwarzteeemischung	
<b>Spezial Tees (ca. 300ml) Chai/Chailatte</b>	4,20
Pissaro (Grüntee mit Ingwer und Zitrone) Hermine ( Erdbeer Kiwi)	
Zitrone, Milch, Soja oder laktosefrei Milch	0,50

## *Getränke alkoholfrei*



Apfelsaft Natur 0,25l	3,30
Birnensaft 0,25l	3,30
Orangensaft frisch gepresst kl.0,125l/gr.0,25l	2,70/4,10
Mango Lassi (hausgemacht, ohne Zucker) (g) klein 0,125/groß.0,25	2,70/4,10
Eistee Fl.	3,10
Eistee hausgemacht 0,5l	4,40
BIO Eistee Honest	3,60
Makava Fl.	3,30
Orangina Fl.	3,30
Coca Cola, Light, Zero 0,33l	3,30
Red Bull 0,25l	3,90
Mineralwasser 0,33l (prickelnd/still)	2,80
<b>Jugendgetränke</b>	
Soda Zitrone, Himbeere oder Holunder	
Zitrone klein 0,25l/groß 0,5l	2,00/3,90

## Wein-, Schaumwein,

## Spritz



### *Schaumwein* *0,1l*    *0,75l*

Cremant de Bourgogne Blanc de Blancs Brut (o) Vitteaut-Alberti	6,50	33,00
Rosecco Maria Faber Köchl (o)	3,90	21,00
Prosecco Bepin De Eto (o)	4,50	25,00

### *Weisswein* *0,125l*    *0,75l*

Chablis Borgogne (o) William Fevre	5,50	30,00
Grüner Vetliner Weinviertel DAC (o) Maria Faber Köchl	3,70	19,00
Gelber Muskateller (o) Muster Poschgan Leutschach	3,90	20,00

### *Rotwein* *0,125l*    *0,75l*

Cuvee Carnuntum (o) Markowitsch Göttlesbrunn	4,20	22,00
Merlot Lovely (o) Scheiblhofer Andau	5,50	30,00

Immer wieder neue Winzer im Programm  
bitte fragen Sie nach !

### *Aperitif-Spritz*

Aperol Spritz (o)	0,25l	4,20
Weisswein Spritz (o)	0,25l	3,50
Hugo Spritz (o)	0,25l	4,20
Veilchen Spritz (o)	0,25l	4,20

# Frühstück

Mo-Fr bis 11:00 Uhr, Sa-So bis 14 Uhr



**Guten Morgen Frühstück** (a,c,g) 4,90

Kaffee nach Wahl, Brioche mit hausgemachter Marillenmarmelade  
AUFPREIS FÜR DOPPELTEN ESPRESSO, CAFFÈ LATTE, GROSSEN BRAUNEN, HEISSE  
SCHOKOLADE

1,00

**Kleines Frühstück**

5,20

**zur Auswahl (2 Optionen):**

weiches BIO Ei (c)

Marmelade (Marille, Erdbeere, Himbeere)

Honig oder hausgemachte Haselnusscreme (e,f,g,h)

Pikanter Aufstrich (Kräuter-, Kren- oder Mandelcreme) (g,h,l,m)

**Naschsalon Frühstück**

14,90

**zur Auswahl (2 Optionen):**

weiches BIO Ei (c)

Marmelade (Marille, Erdbeere, Himbeere)

Honig oder hausgemachte Haselnusscreme (e,f,g,h)

Pikanter Aufstrich (Kräuter-, Kren- oder Mandelcreme) (g,h,l,m)

**zur Auswahl (2 Optionen):**

Schinken-Käseteller (a,b,c,d,e,f,g,h,l,m,n,o,p,r)

Aufstriche Teller (Kräuter-, Kren- und Mandelcreme) (g,h,l,m)

Früchte mit oder ohne Joghurt (g,h)

**zur Auswahl (1 Option):**

Süßgebäck (Croissant, Plunder, Gugelhupf, Streuselkuchen, Cookie) (a,c,o)

Zu unseren Frühstückspaketen servieren wir Ihnen einen Brotkorb 1 Portion  
(Schwarzbrot von Gragger & Cie, Baguette und Butter)

## Frühstück Spezial

Mo-Fr bis 11:00 Uhr, Sa-So bis 14 Uhr



<b>Rührei von 2 BIO Eiern</b> (a,c,d,g,h,m)	5,20
<b>Ham&amp;Eggs von 2 BIO Eiern</b> (c)	5,90
Jedes zusätzliche BIO Ei	1,00
Zusätzlich Kräuter, Käse oder Schinken nach Wahl je	0,50
<b>Frühstücksplatte</b> (a,b,c,d,e,f,g,h,l,m,n,o,p,r)	10,90
Schinken, Salami, Käse, BIO Ei gekocht, Aufstrich Krenaufstrich, Senf, Essiggurke, Tomate, Trauben, Butter	
<b>Lachs-Spezial</b> (a,b,c,d,e,f,g,h,l,m,n,o,p,r)	9,50
Pochiertes BIO Ei auf Lachs und Avocadocreme, mit Sauce Hollandaise, serviert auf unserem hausgemachten BriocheToast	
<b>Orientalischer Teller</b> (a,b,c,d,e,f,g,h,l,m,n,o,p,r)	10,50
Hausgemachter Humus und Baba Ganoush, zweierlei Gemüse, Oliven, 1Flade	
<b>Frühstücks BOWLS:</b> (vegan)	
Ohne Zuckerzusatz, Granola mit Agavensirup gemacht	
<b>Apple Cinnamon-Bowl</b> (a,e,h,o)	6,90
(Äpfel, Zimt, Zitrone, hausgemachtes Granola, trocken Früchte)	
<b>Coconut Banana-Bowl</b> (a,e,h)	7,90
(Kokosnussmilch, Banane, Chia Samen, Haferflocken hausgemachtes Granola , getrocknete Früchte)	
<b>Acai-Bowl</b> (a,e,h)	8,90
(Acai 100%, Banane, hausgemachtes Granola mit Quinoa, Früchte)	

## *Frühstück Extras*

*Mo-Fr bis 11:00 Uhr, Sa-So bis 14 Uhr*



Portion Butter (g)	1,10
Portion Marmelade, Honig	1,40
Portion Dill Senf, Honigsenf od. Oberskren (g,m)	1,40
Gekochtes BIO Ei (c)	1,40
Schinken-Käseteller (a,b,c,d,e,f,g,h,i,m,n,o,p,r)	5,50
Bircher Müsli (e,f,g,h,n,o)	4,50
Milchreis mit Früchten der Saison (g,h)	5,50
Früchte mit oder ohne Joghurt (g,h)	5,50
BIO Brotkorb 1Port.	1,50
(Schwarzbrot Gragger & Cie) und franz.Baguette	
BIO Flute (Gragger & Cie) (a,n,o,p)	1,90

*Schmeckt natürlich.*

# Mittagsbistro

Mo – Fr 11.00 bis 14.00 Uhr, diverse Speisen auch TO GO

**Donnerstag ist Burger Day**



**Burger mit hausgemachtem Bun und Barbecue-Sauce € 9,90**  
geschmorten Zwiebel und Chips  
(a,c,e,f,g,l,m,n,o,p) bestes Stück Rind vom Klaghofer

**Orichette Sugo fresco** mit frischem Basilikum,  
Ochsenherztomaten, Knoblauch, Olivenöl mit Salat (a,m) € 7,90

**Moussaka mit Salat** (c,g,h,l,m,o,d) € 10,90

**Salat mit hausgemachtem Dressing** (c,g,h,l,m,o,d) € 4,50

**Gazpacho kalte Suppe** mit franz. Baguette (a,l) € 4,90

**Suppe mit franz. Baguette** (bitte Allergene nachfragen)  
nach Tagesangebot € 5,60

**Quiche des Tages** (c,g,h,l,m,o,d) € 5,90  
nach Tagesangebot

**Salat zur Tagesquiche** (c,g,h,l,m,o,d) € 3,50

## SALATE:

**Cesar Salat mit Huhn**, Römersalatherzen, Gewürzcrotons (a,c,d,g,m) €12,90

**Salat mit Ziegenrolle** karamellisiert (warm), Weintrauben, Walnüsse(g,m,h) € 10,90

**Panonische Tomaten Mozzarella** Ruccula mit Balsamicodressing (g,m,h,l) € 7,90

## PAIN NOIR mit Salat :

**Acapulco** (a,h,l,m,o,p) € 7,60  
Avocado, Grana, Zitrone, Chilli, Olivenöl, Kräuter, auf Wunsch auch vegan

**Oslo** (a,c,g,h,l,m,o,p) € 8,80  
Räucherlachs, Krencreme, Ei, Kräuter, Dille

## DESSERT:

**Creme brule** Limette mit Fruchteis (c,g) € 5,90