

## Getränke Heiß



Espresso klein	2,50
Espresso doppio	3,80
Kleiner Brauner oder Espresso Macchiato (g)	2,70
Grosser Brauner / Machchiato (g)	3,90
Verlängerter schwarz	3,00
Melange, Cappuccino, Verlängerter braun (g)	3,40
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	2,90
Heisse Milch 0,25 l (g)	2,80
BIO Tee (1 Kanne 400ml)	3,70
Schwarztee (Earl Grey, Breakfastblend)	
Grüntee (China Green-Samba Acai, Pure Chun Mee, Jasmin)	
Früchtetee (Apple Elderflower, Fruit Symphony, Rosenaprikose)	
Rooibos mit Vanille, Weisser Tee mit Pfirsich	
Spezial Tees (ca. 300ml) Chai/Chailatte (g)	4,10
Pissaro (Grüntee mit Ingwer und Zitrone) Hermine ( Erdbeer Kiwi)	
Zitrone, Milch, Soja oder laktosefrei Milch	0,50

## *Getränke alkoholfrei*



Apfelsaft Natur 0,25l	2,90
Birnensaft 0,25l	2,90
Orangensaft frisch gepresst kl.0,125l/gr.0,25l	2,50/3,90
Mango Lassi (hausgemacht, ohne Zucker) (g)	
klein 0,125/groß.0,25	2,50/3,90
Fünf Minzen Sirup von Green Sheep 0,5l	4,20
Eistee Fl.	3,10
Tee geeist – Sorten aus unserem Teeangebot	3,90
Eistee hausgemacht 0,5l	4,40
Makava Fl.	3,10
Orangina Fl.	3,10
Coca Cola, Light, Zero 0,33l	3,10
Red Bull 0,25l	3,80
Mineralwasser 0,33l (prickelnd/still)	2,60
<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)	6,50	33,00
Vitteaut-Alberti		
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)	3,70	19,00
Maria Faber Köchl		
Gelber Muskateller (o)	3,90	20,00
Muster Poschgan Leutschach		

#### *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, CAFFÉ 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,l,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

<b>Gnocchi hausgemacht</b> mit Tomatensauce Mozzarella und Basilikum (a,c,o)	€ 8,90
<b>Moussaka mit Salat</b> (c,g,h,l,m,o,d)	€ 10,90
<b>Salat mit hausgemachtem Dressing</b> (c,g,h,l,m,o,d)	€ 4,50
<b>Kartoffelsuppe</b> getrüffelt mit Brot (g)	€ 4,90
<b>Suppe mit franz. Baguette</b> (bitte Allergene nachfragen) nach Tagesangebot	€ 5,60
<b>Quiche des Tages</b> (c,g,h,l,m,o,d) nach Tagesangebot	€ 5,90
<b>Salat zur Tagesquiche</b> (c,g,h,l,m,o,d)	€ 3,50
<b>Croque Monsieur</b> (a,c,g,l,m) Bio Spiegelei, Schinken, Sauce Hollandaise serviert auf hausgemachten Brioche Toast	€ 10,90
<b>SALATE:</b>	
<b>Cesar Salat mit Huhn</b> , Römersalatherzen, Gewürzcrotions (a,c,d,g,m)	€ 12,90
<b>Salat mit Ziegenrolle</b> karamellisiert (warm), Weintrauben, Walnüsse (g,m,h)	€ 10,90
<b>PAIN NOIR</b> mit Salat :	
<b>Acapulco</b> (a,h,l,m,o,p) Avocado, Grana, Zitrone, Chilli, Olivenöl, Kräuter, auf Wunsch auch vegan	€ 8,50
<b>Oslo</b> (a,c,g,h,l,m,o,p) Räucherlachs, Krencreme, Ei, Kräuter, Dille	€ 8,90
<b>PETIT PLAT:</b>	
Gänseleber, Käse, Feigensenf und Baguette (a,g,o,m)	€ 7,90
Oliven, Prosciutto, Grana und Baguette (g,c)	€ 7,90