

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. Milksch. (g,f) kl /gr.	3,40 /3,90
Heisse Zitrone mit Honig	3,10
Heisse Milch 0,25 l (g)	2,80
BIO Tee Sonnentor (1 Kanne 500ml)	4,20
BIO Früchtemischung, Gewürztee Mischung, Ingwertee Mischung	
BIO Pfefferminze pur, Gruntee pur, Kamillenteepur	
BIO Darjeeling Schwarztee pur, Earl Grey Schwarztee Mischung	
Spezial Tees (ca. 300ml) Chai/Chailatte	4,20
Pissaro (Grünteemischung 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 Rauch Fl.0,33l	3,30
Eistee hausgemacht 0,5l (Saisonal)	4,40
BIO Eistee Honest	3,70
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)	3,10
Jugendgetränke	
Soda Zitrone, Himbeere oder Holunder	
Zitrone klein 0,25l/groß 0,5l	2,00/3,90

Im Lokal servieren wir KEINE PET Flaschen

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, 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



Rührei von 2 BIO Eiern (a,c,d,g,h,m)	5,20
Ham&Eggs von 2 BIO Eiern (c)	5,90
Jedes zusätzliche BIO Ei	1,00
Zusätzlich Kräuter, Käse oder Schinken nach Wahl je	0,50
Frühstücksplatte (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	
Lachs-Spezial (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	
Orientalischer Teller (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	
Frühstücks BOWLS: (vegan)	
Ohne Zuckerzusatz, Granola mit Agavensirup gemacht	
Apple Cinnamon-Bowl (a,e,h,o)	6,90
(Äpfel, Zimt, Zitrone, hausgemachtes Granola, trocken Früchte)	
Coconut Banana-Bowl (a,e,h)	7,90
(Kokosnussmilch, Banane, Chia Samen, Haferflocken hausgemachtes Granola , getrocknete Früchte)	
Acai-Bowl (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

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