

Frühstück



KUNSTVOLLER START ^{A, C, D, F, G, O} 25,90

auf der Etagere serviert

1 BIO Ei im Glas • BIO Butter • Kichererbsen-Aufstrich • Honig & Marillen-Marmelade aus dem Hause Staud's • Wiener Beinschinken • mit Dille gebeizter Lachs • Käsevariation • Cremiges Joghurt mit Honig und Granola • Frischer Obstsalat • Wiener Gugelhupf • Kaisersemmel • Roggenweckerl • Buttercroissant • inkl. 1 Heißgetränk

VITAMIN-TURM ^{A, F, G, L, M, O} 23,90

auf der Etagere serviert

Frisch gepresster Orangensaft • Frischer Obstsalat • Cremiges Joghurt mit Honig und Granola • Öfferls BIO Dampfobstbrot mit Schafkäse, Anti Pasti Gemüse & Gartenkresse • inkl. 1 Heißgetränk

OSTEN TRIFFT WESTEN ^{A, C, E, F, G, H, L, M, O} 24,90

auf getoastetem Bruschetta Weißbrot serviert

Cremiges Joghurt mit Honig • Granola • Falafel • Hummus • Naschmarkt-Oliven • hausgemachtes Roastbeef • Wiener Beinschinken • Burrata • inkl. 1 Heißgetränk

WIENER FRÜHSTÜCK ^{A, C, F, G} 21,90

BIO Butter • Marillenmarmelade oder Honig von Staud's • Wiener Beinschinken • Heumilch Emmentaler • 1 BIO Ei im Glas • 1 Kaisersemmel • 1 Buttercroissant • inkl. 1 Heißgetränk

EI GERICHTE

Ei im Glas ^C (2 Eier) 4,50

mit Maldon Salz

mit Schnittlauch

mit Gartenkresse + 0,50

Ham & Eggs ^{C, G} (3 Eier) 9,50

Omelett ^{C, G} (3 Eier) 9,00

mit Schnittlauch

mit Pilzen 9,50

mit Wiener Beinschinken 9,50

Eierspeis Bagel ^{A, C, G} (3 Eier) 11,50

mit Schnittlauch 11,50

mit Wiener Beinschinken 11,90

mit gebeiztem Lachs ^D 12,50

GEBÄCK

Bio Sauerteigbrot der

Bäckerei Öfferl ^G (2 Scheiben) 2,80

Kaisersemmel ^{A, F, G} 2,00

Roggen Weckerl ^{A, F} 2,20

Sesam Bagel ^{A, F, N} 3,50

Glutenfreies Gebäck ^{C, F, G, N} 3,10

Toast ^{A, C, G} (2 Scheiben) 1,50

Für unsere Ei-Gerichte verwenden wir ausschließlich österreichische BIO Freiland Eier.

Breakfast



ARTFUL DAYBREAK ^{A, C, D, F, G, O} 25.90

1 organic egg served in a glass • Organic butter • chick pea spread • Apricot jam • Staud's honey • Viennese bone-in ham • pickled salmon with dill • variation of cheese • Creamy yoghurt with honey and granola • fresh fruit salad • Viennese Guglhupf • Kaiser roll • rye bun • butter croissant • 1 hot beverage included

VITAMIN TOWER ^{A, F, G, L, M, O} 23.90

served on an *étagère*

Freshly squeezed orange juice • fresh fruit salad • Creamy yoghurt with honey and granola • Öfferl's organic steamer-baked bread with ewe's cheese, antipasti of vegetables & cress • 1 hot beverage included

ORIENT MEETS OCCIDENT ^{A, C, E, F, G, H, L, M, O} 24.90

served on a toasted *Bruschetta* bread

Creamy yoghurt with honey • granola • Falafel • hummus • olives from the Naschmarkt • Roast beef • Viennese bone-in ham • Italian Burrata cheese • 1 hot beverage included

VIENNESE BREAKFAST ^{A, C, F, G} 21.90

Organic butter • apricot jam or Staud's honey • Viennese bone-in ham • Emmental cheese of hay milk • 1 organic egg served in a glass • 1 Kaiser roll • 1 butter croissant • 1 hot beverage included

DISHES WITH EGG

Egg served in a glass ^C

(2 eggs) 4.50

with Maldon salt

with chive

with cress + 0.50

Ham & Eggs ^{C, G} (3 eggs) 9.50

Omelet ^{C, G} (3 eggs)

with chive 9.00

with mushrooms 9.50

with Viennese bone-in ham 9.50

Bagel with scrambled

eggs ^{A, C, G} (3 eggs) 11.50

with chive 11.50

with Viennese bone-in ham 11.90

with pickled salmon 12.50

BREAD ROLLS

Organic sour dough bread from

the bakery Öfferl ^G (2 slices) 2.80

Kaiser roll ^{A, F, G} 2.00

Rye bun ^{A, F} 2.20

Sesame bagel ^{A, F, N} 3.50

Gluten-free roll ^{C, F, G, N} 3.10

Toasted bread ^{A, C, G} (2 slices) 1.50

For our egg dishes
we solely use
organic free-range eggs
from Austria.